

CHEF'S SPECIAL SHARING MENU

Een viergangenmenu waarbij de mooiste gerechten van de kaart ten tonele verschijnen. Een menu dat je per tafel bestelt en deelt.

Carpaccio van gerookte rundermuis, rode uiencompote, krokante sojaboontjes en Old Amsterdam

Tartaar zalm & tonijn naar geheim van de chef

Pastrami ribeye van Twents rund met sojadressing

Salade van gegrilde groenten met gekarameliseerde peer en pecannoten

Geroosterde tomaat-paprikasoep met kaantjes

Tempura van gemarineerde kip op een bedje van voorjaarsgroenten

Entrecote van Twents rund op het vuur gegrild

Hoenderdij met cola-lak in een pannetje geserveerd

Tompouce van rode mulfilet met kruidencrème

Groene curry met bimi, linzen en saffraanrijst

Grand dessert naar verrassing van de chef

€ 59,50 P.P.



DE VER*één*IGING
GRAND CAFÉ & BOETIEKHOTEL

WWW.GRANDCAFEDEVEREENIGING.NL [in](#) [f](#) [@](#)

(074) - 205 12 24 | info@grandcafedeveening.nl



DINER
KAAART



STARTERS

Brood met smearsels € 6,50

Frans stokbrood met tapenade en tzatziki

Nacho's € 8,75

uit de oven met guacamole, jalapeño, sour cream en cheddar

VOORGERECHTEN

VEGA

Knoltartaar € 14,00

met wortel, zoete aardappel, sjalot, kappertjes en chutney

Salade van groenten € 14,50

diverse, op de Asado gegrilde, gemarineerde groenten

Poké Bowl € 14,75

enkel geserveerd van donderdag tot en met zondag

VIS & VLEES

Tartaar zalm & tonijn € 15,50

naar geheim van de chef

Sushi in de mix € 15,75

enkel geserveerd van donderdag tot en met zondag

Carpaccio € 15,95

van gerookte rundermuis, rode uiencompote, krokante sojaboontjes en Old Amsterdam

XXL-VARIANT € 20,95

Waterkerssoep € 9,50

met julienne gesneden voorjaarsgroenten

Champignons

Dordogne € 13,25

kastanjechampignons in bierbeslag met knoflooksaus

Pastrami ribeye € 15,75

van Twents rund met sojadressing

Geroosterde tomaat-

paprikasoep € 9,50

met kaantjes

Gamba's Pil Pil € 15,75

met knoflook, cherytomaatjes en prei

Tempura kip € 14,50

op een bedje van voorjaarsgroenten met gepofte sushirijst en sojadressing

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met een courgette-aardappeltaartje, een gepofte paprika, frisse salade en friet met mayonaise.

VEGA

Groene curry € 23,50

met bimi, linzen en saffraanrijst

Gegrilde knolselderij € 23,50

steak van knolselderij met zoete aardappelcrème en chips van truffelaardappel

VIS

Tompouce € 25,75

van rode mulfilet met kruidencrème

Zalmoot € 27,00

op de huid gegrild, afgelakt met honing, mosterd en basterdsuiker

VLEES

Hoenderdij € 25,25

met cola-lak in een pannetje geserveerd

Ribeye € 33,75

op het vuur gegrild van Twents rund

Pork Rib Roast € 27,00

op het vuur gegrilde varkensrib

Tournedos € 34,50

op het vuur gegrild van Twents rund

SAUZEN

Kruidenboter € 2,75

Chimichurri € 2,75

Groene pepersaus € 2,75

Paddenstoelen Tortellini € 24,75

met een roomsaus en kaas op plantaardige basis

100% Veggie burger € 22,50

volledig plantaardige burger met uienchutney en oude kaas

Tonijnsteak € 29,75

gegrilde tonijnsteak, gebrande knoflook, sesamzaad en zwarte bonensaus

Entrecote € 30,75

op het vuur gegrild van Twents rund

Varkenshaas € 26,25

butterfly grilled met kruidenboter

Mixed grill € 29,50

van hoenderdij, varkenshaas, steak en katenspek

Frank's best ribs in town € 25,00

gemarineerd in cola en Sriracha

Champignonroomsaus € 2,75

Krachtige port-jus € 3,50

Bearnaisesaus € 2,75

DESSERT

New York style cheesecake (vegan) € 10,00

met rood fruit

Coupe ijs (vegan) € 9,50

met de smaken vanille en chocolade op basis van kokosmelk

Crème Brûlée € 9,50

van citroengras met frambozen-sorbetijs

Panna Cotta € 9,50

met verse aardbeien

Coupe vanille-ijs € 9,00

met vers fruit en geslagen room

Grand dessert € 14,00 p.p.

proeverij voor twee personen

Bolletje ijs € 2,75

keuze uit diverse smaken

Toef slagroom € 0,75

Kaasplankje € 14,50

selectie van mooie kazen met begeleiders

KOFFIE & THEE

Koffie compleet € 8,50

thee of koffie naar keuze met diverse zoetigheden en een likeurtje

Speciale koffie € 8,75

een koffie na à la French | Italian | Irish | Spanish | Twents

Likeuren bij de koffie € 5,50

Amaretto Di Saronno | Limoncello | Bailey's | DOM Benedictine | Tia Maria | Cointreau | Grand Marnier | Licor 43 | Sambuca | Drambuie

Allergie/intolerantie of dieetwens?

Heb je een allergie/intolerantie of dieetwens? Meld dit dan bij één van onze teamleden. We houden hier vanzelfsprekend rekening mee waar mogelijk. Uiteraard nemen wij in onze keuken een allergie/intolerantie of dieetwens uiterst serieus, maar helaas is kruisbesmetting van allergenen nooit helemaal uit te sluiten.