

## Warme gerechten

**35. Black Angus biefstuk**  
met pepersaus

**36. Risotto met diverse groenten**

**37. Garnalen**  
met knoflook en lente-ui

**38. Lamsfilet**  
met lamsjus en persillade

**39. Zeebaarsfilet**  
op de huid gebakken zeebaars

**40. Coquilles**  
met appel/ui compote

**41. Garnalen in een krokant pankojasje**

**42. Kidsmix**  
friet met frikandel, kipnuggets, mini loempia's

**43. Extra frites**

**44. Extra frisse salade**



44

### Tip

Om de Kwaliteit van onze gerechten te garanderen, worden deze na bereiding direct geserveerd. Het is daarom mogelijk dat de gerechten niet gelijktijdig aan uw tafel verschijnen. Als tip willen we u meegeven om niet op elkaars gerechten te wachten.

## Dranken

### FRISDRANK

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Diverse frisdranken            | € 2.50 |
| Verse Jus d'orange             | € 4.25 |
| Ginger Ale                     | € 2.70 |
| Fuze Tea                       | € 2.70 |
| Crystal Clear                  | € 2.70 |
| Fristi / Chocomelk             | € 3.10 |
| Chaudfontaine blauw 25 cl      | € 2.50 |
| Chaudfontaine blauw fles 75 cl | € 5.25 |
| Chaudfontaine rood 25 cl       | € 2.50 |
| Chaudfontaine rood fles 75 cl  | € 5.25 |

### BIER

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Jupiler 25 cl                    | € 2.75 |
| Hertog Jan 25 cl                 | € 2.90 |
| Leffe Bruin / Blond              | € 3.95 |
| La Trappe Tripel / Witte Trapist | € 3.95 |
| Liefmans                         | € 3.75 |
| Radler / Radler 0,0%             | € 3.50 |
| Malt                             | € 3.00 |
| Japans Bier                      | € 3.95 |

### PORT & SHERRY

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Graham's Fine White        | € 4.50 |
| Graham's Fine Ruby / Tawny | € 4.50 |
| Sherry Dry / Medium        | € 3.95 |

### COGNAC

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Remy Martin V.S.O.P. | € 5.50 |
| Hennessy Fine        | € 6.25 |
| Calvados             | € 4.75 |

### MOUSSEREND WIJNEN

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Hugo 20 cl                         |  |
| Frizzante Contineri Prosecco 20 cl |  |
| Frizzante Contineri Prosecco       |  |
| La Cava Nuria                      |  |

### WITTE WIJNEN

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Paul Mas Chardonnay (huiswijn)       |  |
| Paul Mas Sauvignon Blanc             |  |
| Farina Pinot Grigio del Veneto       |  |
| Santa Digna Viognier                 |  |
| Markowitsch Gruner Veltliner         |  |
| Mirassou Chardonnay                  |  |
| Bereich Bernkastel Kilian (huiswijn) |  |

### ROSE WIJNEN

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Paul Mas Rosé de Syrah (huiswijn) |  |
| Besombes Rose d'Anjou             |  |

### RODE WIJNEN

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Paul Mas Merlot (huiswijn)            |  |
| I Muri Negroamaro Vigneti del Salento |  |
| Boomerang Bay Syrah                   |  |
| Trumpeter Malbec                      |  |
| Santa Digna Cabernet Sauvignon        |  |
| Mirassou pinot noir                   |  |

### DESSERTWIJN

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Muscat de Beaume de Venise |  |
| Torres Floralis Moscatel   |  |

### WARME DRANK

|   |        |
|---|--------|
| Thee diverse smaken                       | € 2.60 |
| Verse muntthee / Verse gemberthee         | € 3.10 |
| Koffie / Espresso                         | € 2.60 |
| Dubbele espresso                          | € 3.60 |
| Cappuccino / Koffie verkeerd              | € 2.80 |
| Latte Macchiato                           | € 3.60 |
| Irish / Italian / French / Spanish Coffee | € 5.85 |
| Caramel Macchiato                         | € 4.60 |

### GEDISTILLEERD

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Jonge / Oude Jenever                  | € 3.60 |
| Jägermeister / Korenwijn / Limoncello | € 3.60 |
| Bacardi / Wodka / Coebergh            | € 3.90 |
| Campari / Passoa / Martini / Safari   | € 3.60 |

### LIKEUR

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Tia Maria / Amaretto             | € 4.45 |
| Drambuie / Cointreau / Baileys   | € 4.45 |
| Grand Marnier / Sambuca / Safari | € 4.45 |
| Malibu / Licor 43 / D.O.M.       | € 4.45 |

### COCKTAILS

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Mojito            | € 6.50 |
| Strawberry        | € 6.50 |
| Johnnie en ginger | € 7.50 |

### GIN TONICS

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Gordon's Pink Gin        | € 7.00 |
| Tanquery Flor de Sevilla | € 9.00 |
| Hendrick's               | € 9.50 |
| Seedlip 0.0 (grove 42)   | € 9.50 |
| Tanquery NO. 10          | € 9.50 |
| Tanquery London dry Gin  | € 8.50 |

### WHISKY

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Johnnie Walker Black       | € 5.50 |
| Johnnie Walker Red Label   | € 4.50 |
| Ballantine / Famous Grouse | € 4.50 |
| Dimpel / Chivas            | € 5.50 |
| Jameson / Jack Daniels     | € 4.50 |

Glas Fles

|        |         |
|--------|---------|
| Italië | € 7.50  |
| Italië | € 7.50  |
| Italië | € 27.50 |
| Spanje | € 30.00 |

|                  |        |         |
|------------------|--------|---------|
| Frankrijk        | € 4.25 | € 22.50 |
| Frankrijk        | € 4.25 | € 22.50 |
| Italië           | € 5.75 | € 27.50 |
| Chili            | € 5.95 | € 29.50 |
| Oostenrijk       | € 6.95 | € 34.75 |
| Verenigde Staten | € 6.50 | € 32.50 |
| Duitsland        | € 4.25 | € 25.00 |

|           |        |         |
|-----------|--------|---------|
| Frankrijk | € 4.25 | € 22.50 |
| Frankrijk | € 5.25 | € 26.25 |

|                  |        |         |
|------------------|--------|---------|
| Frankrijk        | € 4.25 | € 22.50 |
| Italië           | € 4.50 | € 24.50 |
| Australië        | € 6.25 | € 31.25 |
| Argentinië       | € 6.50 | € 32.50 |
| Spanje           | € 6.75 | € 33.75 |
| Verenigde Staten | € 6.50 | € 32.50 |

|           |        |
|-----------|--------|
| Frankrijk | € 6.25 |
| Spanje    | € 7.25 |

# Chardonnay

## RESTAURANT

all you can eat

## Menukaart



### Welkom bij Chardonnay

U kunt per willekeurige gang één gerecht per persoon bestellen. Na consumering van het gehele gerecht mag u een nieuw gerecht bestellen, het aantal gangen is bij ons onbeperkt. Ter afsluiting van uw diner, kunt u gebruik maken van ons heerlijk grand dessert buffet.

### Prijzen

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| maandag t/m donderdag   | € 31,00 p.p.     |
| vrijdag en zondag       | € 35,00 p.p.     |
| zaterdag en feestdagen* | € 36,50 p.p.     |
| kinderen 2 t/m 6 jaar   | € 14,00 per kind |
| kinderen 7 t/m 11 jaar  | € 21,50 per kind |

\*M.u.v. de kerstdagen

## Koude gerechten

### 1. Tonijnsalade

met tonijnfilet sashimi

### 2. Pastasalade

met pesto en mozzarella

### 3. Vitello tonnato

rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

### 4. Zalm sashimi

met forelkaviaar en mousse van gerookte zalm



11

### 5. Carpaccio

truffeldressing en Parmezaanse kaas

### 6. Zoete aardappelsalade

met quinoa

### 7. Garnalencocktail

### 8. Gerookte forelsalade

met gemarineerde spitskool

### 9. Sushi maki mix vegetarisch mogelijk

4 stuks

### 10. Serranoham

met meloen

### 11. Krabsalade

met Hollandse garnalen



15

### 12. Viking thinbread met gerookt rundvlees

### 13. Salade geitenkaas

met walnoot en honing

### 14. Gerookte eendenborstfilet

met bessenchutney

### 15. Oesters met citroen

### 16. Gerookte wildzwijnham

met paddenstoeltjes

### 17. Japanse paling

met mousse van witvis

## Soepen

### 18. Tomatensoep

### 19. Franse uiensoep

### 20. Champignonsoep

### 21. Romige kreeftensoep

## Warme gerechten

### 22. Oosterse tongfilet

in krokante sesamjasje

### 23. Stoofvlees

bereid met Hertog Jan bier

### 24. Gesmoord kalfsvlees

met chefsaus

### 25. Gebakken zalmfilet

met vissaus

### 26. Spek van boerenland varken

### 27. Teriyaki ossenhaaspuntjes

### 28. Gebakken sliptong

met Hollandaise saus

### 29. Gevulde portobello met bulgursalade

### 30. Varkenshaas

met romige champignonsaus

### 31. Gekookte mosselen

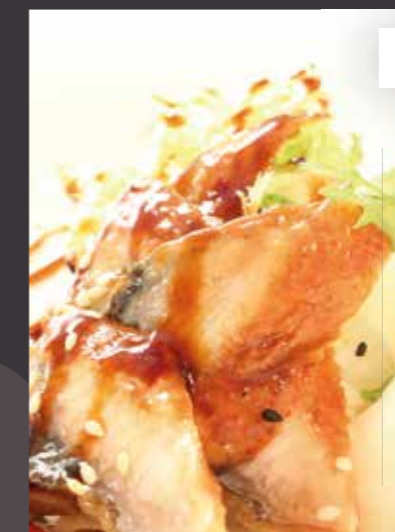
met witte wijn

### 32. Kippendijen Japanse stijl

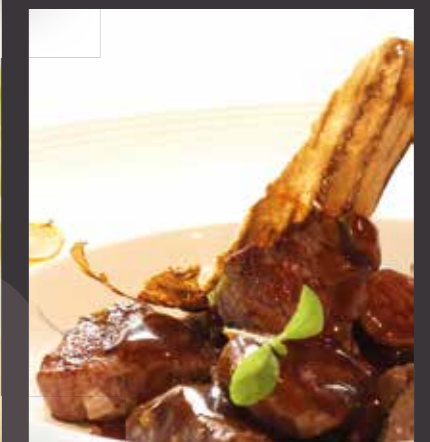
### 33. Gekonfijte eendenbout

### 34. Gegratineerde oesters

met oude kaas



17



27