

## Dranken

### FRISDRANK

Diverse frisdranken	€ 2.90
Verse Jus d'orange	€ 4.80
Ginger Ale	€ 2.95
Lipton Ice Tea	€ 2.95
Fristi / Chocomelk	€ 3.25
Sourcy blauw 20 cl	€ 2.80
Chardonnay Plat 0,7 L	€ 4.95
Sourcy rood 20 cl	€ 2.80
Chardonnay Bruisend 0,7 L	€ 4.95

### BIER

Hertog Jan 25 cl	€ 3.20
Leffe Bruin / Blond	€ 4.10
La Trappe Tripel / Witte Trapist	€ 4.10
Liefmans	€ 3.95
Radler / Radler 0,0%	€ 3.75
Malt	€ 3.30

### PORT & SHERRY

Graham's Fine White	€ 4.75
Graham's Fine Ruby / Tawny	€ 4.75
Sherry Dry / Medium	€ 4.25
Graham's 20 Years Old	€ 9.50
Tawny Port	(p/glas)

### COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	€ 5.95
Hennessy Fine	€ 6.75
Calvados	€ 4.75

### WHISKY

Johnnie Walker Black	€ 5.75
Johnnie Walker Red Label	€ 4.75
Ballantine / Famous Grouse	€ 4.75
Dimpel / Chivas	€ 5.75
Jameson / Jack Daniels	€ 4.75

### WARME DRANKEN

Thee diverse smaken	€ 2.75
Verse muntthee / Verse gemberthee	€ 3.35
Koffie / Espresso	€ 2.90
Dubbele espresso	€ 3.90
Cappucino / Koffie verkeerd	€ 3.15
Latte Macchiato	€ 3.95
Irish / Italian / French / Spanish Coffee	€ 6.25
Caramel Macchiato	€ 4.95

### GEDISTILLEERD

Jonge / Oude Jenever / Martini	€ 3.75
Jägermeister / Korenwijn / Limoncello	€ 3.75
Bacardi / Wodka / Coebergh	€ 4.25

### LIKEUR

Tia Maria / Amaretto	€ 4.70
Drambuie / Cointreau / Baileys	€ 4.70
Grand Marnier / Sambuca / Safari	€ 4.70
Malibu / Licor 43 / D.O.M.	€ 4.70
Campari / Passoa / Safari	€ 4.70

### GIN TONICS

Gordon's Pink Gin	€ 7.25
Tanquery Flor de Sevilla	€ 9.25
Hendrick's	€ 9.75
Seedlip 0.0 (grove 42)	€ 9.75
Tanquery NO. 10	€ 9.75
Tanquery London dry Gin	€ 8.75

### COCKTAILS

Mojito	€ 6.75
Strawberry	€ 6.75
Johnnie en ginger	€ 7.95
Licor 43 Sangria	€ 9.95

## Wijnen

### MOUSSEREND WIJNEN

	Glas	Fles
Cava Piccolo 20 cl	Italië	€ 7.75
Hugo 20 cl	Italië	€ 7.75
Frizzante Contineri Prosecco 20 cl	Italië	€ 7.75
Frizzante Contineri Prosecco	Italië	€ 27.50
Salentein Cuvée Exceptionnelle Brut Blanc de Blancs "Blush"	Argentinië	€ 39.50

### WITTE WIJNEN

Paul Mas Chardonnay (huiswijn)	Frankrijk	€ 4.80	€ 23.50
Paul Mas Sauvignon Blanc	Frankrijk	€ 4.80	€ 23.50
Farina Pinot Grigio del Veneto	Italië	€ 5.95	€ 28.50
Santa Digna Viognier	Chili	€ 5.95	€ 29.50
Markowitsch Gruner Veltliner	Oostenrijk	€ 6.95	€ 34.75
Bereich Bernkastel Kilian (huiswijn)	Duitsland	€ 4.60	€ 25.00
Yalumba The Y Series Rieslin	Australië		€ 34.75
Límite Norte de Ramón Bilbao	Spanje		€ 46.95
Tempranillo Blanco Maturana			
Salentein Barrel Selection Chardonnay	Argentinië		€ 39.50
Portillo Chardonnay Salentein wines	Argentinië	€ 5.95	€ 29.50

### ROSE WIJNEN

Paul Mas Rosé de Syrah (huiswijn)	Frankrijk	€ 4.80	€ 23.50
Besombes Rose d'Anjou	Frankrijk	€ 5.50	€ 26.50

### RODE WIJNEN

Paul Mas Merlot (huiswijn)	Frankrijk	€ 4.80	€ 23.50
I Muri Negroamaro Vigneti del Salento	Italië	€ 4.75	€ 25.00
Boomerang Bay Syrah	Australië	€ 6.50	€ 32.50
Trumpeter Malbec	Argentinië	€ 6.75	€ 33.50
Santa Digna Cabernet Sauvignon	Spanje	€ 6.95	€ 34.50
Ramón Bilbao Edición Limitada Rioja	Spanje		€ 44.50
Farina Valpolicella Ripasso Classico Superiore	Italië		€ 42.50
Salentein Barrel Selection Malbec	Argentinië		€ 39.50
Portillo Pinot Noir Salentein wines	Argentinië	€ 5.95	€ 29.50

### DESSERTWIJN

Muscat de Beaume de Venise	Frankrijk	€ 6.50	
Rivesaltes Ambré		€ 7.75	

# 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.



## Koude gerechten

### 1. Tonijntartaar "Asian Style"

met avocadosalsa

### 2. Pastasalade

met pesto en mozzarella

### 3. Vitello tonnato

rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

### 4. Zalm sashimi

met limoengelei en sojasaus



11

### 5. Carpaccio

truffeldressing en Parmezaanse kaas

### 6. Caprese

fijne mozzarella en basilicum cress

### 7. Garnalen cocktail

zeekraal en kappertjes

### 8. Gerookte makreel

Coppaham en rode biet

### 9. Sushi maki mix vegatarisch mogelijk

4 stuks

### 10. Seranoham

met meloen en balsamicostroop

### 11. krabsalade

met Hollandse garnalen en limoen

### 12. Huisgerookte zalm

met Kropsla en groene kruidensaus

### 13. Salade geitenkaas

met appelstroop en dadels

### 14. Gerookte eendenborst

bessenchutney en tomatenchutney

### 15. Zeeuwse Oesters

met citroen en salty fingers

### 16. Caesar salade

met gerookte kip en ansjovis

### 17. Japanse paling

met mousse van witvis en oestersaus

## Soepen

### 18. Tomatensoep

met crème fraîche en croutonse

### 19. Franse uiensoep

met kaascrouton

### 20. Aspergesoep

### 21. Romige kreeftensoep

## Warme gerechten

### 22. Oosterse tongfilet

in een krokante jasje

### 23. Stoofvlees

bereid met Hertog Jan bier

### 24. Gesmoorde kalfswang

met polenta en kalfsjus

### 25. Gebakken zalmfilet

met bearnaisesaus

### 26. Spek van boerenland varken

### 27. Teriyaki ossenhaaspunt

met gebrande sesam

### 28. Gebakken sliptong

met hollandaise saus

### 29. Gevulde portobello

met couscous en fijne groenten

### 30. Varkenshaas

romige champignon roomsaus

### 31. Gebakken kabeljauw

met cassave en kreeftensaus

### 32. Kippendijen Japanse stijl

### 33. Gerookte eendenborst

met amarenen kersen

### 34. Gegratineerde oesters

met oude kaas

### 35. Black Angus diamanthaas

met pepersaus en bimi

### 36. Risotto

met diverse groenten en parmezaanse kaas

### 37. Garnalen

met knoflook, noedels en lenteui

### 38. Lamsfilet

met lamsjus en persillade

### 39. Zeebaarsfilet

op de huid gebakken

### 40. Coquilles

met appel/ui compote

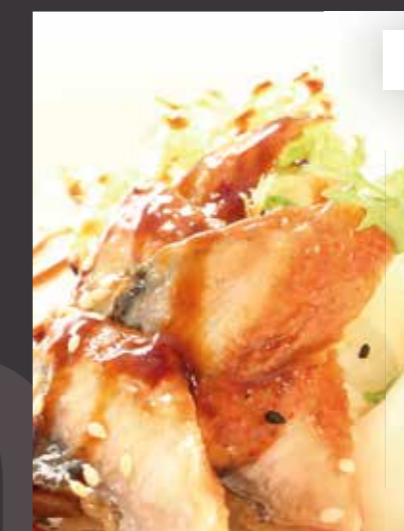
### 41. Garnalen in een krokant pankojasje

### 42. Kidsmix

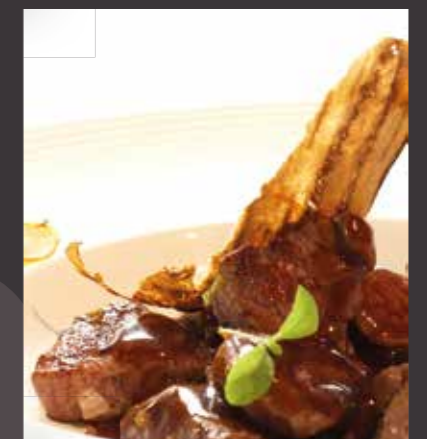
friet met frikandel, kipnuggets, mini loempia's

### 43. Extra frites

### 44. Extra frisse salade



17



27