

FARFALLA

GRAND CAFE 

MENUKAART

VOOR ERBIJ

Gehaktballetjes € 10,00

Volgens het recept van mevrouw Santé, maar dan kleiner. Echter krijg je er dan wel een paar meer. Met een heerlijke pittige tomatensaus.

Bitterballen € 6,00

De ouderwetse van Dobbens op een schaalpje, zoals het heurt.

Bittergarnituur € 6,00

Uiteraard de van Dobbens aangevuld met de welbekende vlammetjes en anderen in haar soort.

Du Pain € 7,50

Een lekker frans stokje met de welbekende smeersels, kruidenboter en knoflooksaus.

Franse Borrelplank € 14,50

De Fransen knabbelen bij hun apéro eerder aan wat chips, nootjes of een gedroogd worstje. Maar wij leggen er allemaal heerlijke franse producten op zoals een lekkere kruidenkaas, een Comté, een stukje paté, wat cornichons en uiteraard ook dat gedroogde worstje. Deze borrelplank is dus meer een Nederlandse variant, maar met een goed wijntje erbij horen wij vast niemand klagen.



OM TE BEGINNEN

Carpaccio € 13,50

Geen enkel diner kan nog zonder dit traditionele gerecht dat de afgelopen decennia erg populair bleek. Bij ons op de kaart mag deze dan ook niet ontbreken en hebben wij een très simpele versie van dit klassiek Italiaanse gerecht bedacht. Onze kok heeft natuurlijk wel het mooiste rund uitgezocht om deze heerlijke lekkernij te bereiden.

Gamba's Pil Pil € 12,50

Gamba's met lekker veel knoflook en rode peper. Hot stuff... Borrelend en bruisend uit een loei heet pannetje.

Soupe Du Jour € 6,50

Oftewel, soep van de dag. Vraag de bediening wat ze voor u mogen serveren.

Steak Tartare € 14,50

Een echte Franse klassieker. Steak tartaar komt het best tot z'n recht met het allerbeste rundvlees en een dooier on top. Uiteraard op smaak gebracht met lekkere augurkjes, ui, kappertjes, peterselie, tabasco en uiteraard de welbekende worcestershiresaus (spreek hem eens 3x achter elkaar uit) De enige echte. Bon appetit!



Champignons à la Dordogne € 8,50

Handgeplukt (echt waar hoor) door onze kok in de Périgord Noir regio om vervolgens gehuld in bierbeslag, gefrituurd en geserveerd met een romige saus voor u wordt neergezet.

Moules gratinées € 13,50

Ik weet niet waarom deze Nieuw-Zeelandse Greenshells niet meer liefde krijgen. Deze mosselen zijn altijd goed te kopen, ze zijn heerlijk, ze zijn elegant (je zou ze zelfs ronduit chique kunnen noemen!) en het beste van alles! Onze kok kan ze heerlijk bereiden met pesto en gegratineerde Parmezaan. Een goede fles wijn erbij, in één woord; Geweldig.

Escargot € 12,00

Een delicatessen volgens de Franse jetset. De beste escargots zijn niet zomaar een gerecht, maar een beleving. Rijk van smaak en absoluut heerlijk, aldus de kok.

Burrata € 9,50

Burrata betekent 'bebosterd' in het Italiaans. Zo rijk is het. Maar wat het werkelijk is, is verse kaas op zijn best. Bereid op een heerlijk tomatenbedje met wat peper en zout maar zeker ook puur met een stukje brood. U geeft het aan en wij maken het voor u klaar.



Als je nu op zoek bent naar heerlijke vegetarische gerechten, vraag onze bediening of je even mag overleggen. Wij doen niet zo moeilijk hoor....

Wij doen niet zo moeilijk hoor....

DE ECHTE DOORZETTERS

Tournedos € 27,50

Zoals ik het vroeger altijd bestelde met mijn goede vriend Fred op de Boulevard Croisette nr 1 in Cannes. Een heerlijke biefstuk van de beste kwaliteit voorgesneden in mooie plakjes met een heerlijke pepersaus of kruidenboter. Maar mijn voorkeur is toch echt met een "sauce de barbecue". Puur en perfect mals gebakken.

Garnalen in knoflook roomsaus € 24,00

Het favorietje om het zo maar even te zeggen. Heerlijke dagverse garnalen in een huisgemaakte knoflookroomsaus.

Surf en Turf € 27,50

Als Romeo en Julia, als Ying en Yang, het perfect stel waar water en land elkaar ontmoeten. Een heerlijk stukje van het rund gepaard met de beste Black Tiger garnalen. Waar de vegan "vleesch noch visch" verwacht promoten wij hier toch echt vlees en vis.

Camembert fondue € 19,50

Het spreekwoordelijke water loopt ons al in de mond. Een ware fondue van een mooi stuk Camembert, geserveerd met brood en diverse groentes.

Steak de Salade € 17,50

Op zijn Hollands ook wel salade biefstukpuntjes genoemd. Overheerlijke frisse salade met de lekkerste tomaten en uiteraard de beste kwaliteit biefstukpuntjes..

Beef Rendang € 21,50

Doe je ogen even dicht, neem een hapje van deze fenomenale Beef Rendang en het voelt alsof je in Medan Sumatra over de markt loopt. Een heerlijke ervaring voor je tong met kruiden, specerijen, citroengras, sajorboontjes en heerlijk mals rundvlees. Komt uiteraard standaard met rijst.

Spareribs € 21,50

Ik twijfelde of het op de kaart moest komen maar de kok heeft mij kunnen overtuigen met deze heerlijke verse short ribs. De spareribs worden voorbereid in een prachtige zoete ketjap en honing marinade. Het water loopt mij al in de mond als ik er aan denk.

Saté Ayam € 16,50

Een lekker stokje kippendij met uiteraard de bekendste saus die erbij hoort. Een heerlijk huisgemaakte satésaus. Uiteraard ook met du riz blanc (witte rijst voor de kenner).

De sausen:

Pepersaus	€ 1,00
Rode wijnsaus	€ 1,00
BBQ saus	€ 1,00
Mayonaise	€ 0,50
Ketchup	€ 0,50

De extra's:

Puntje friet	€ 6,00
Gemengde salade	€ 6,00
Gezonde wok groenten	€ 5,75

OM HET AF TE RONDEN

Elk gerecht verdient evenveel liefde als je hoofdgerecht, dus bekijk onze mooie suggesties en maak van elke hap een magische ervaring.

Cheesecake

€ 7,50

Ooit uitgevonden op de Samos eilanden waar kaas tot een dikke pasta werd gekneet en doordrenkt met honing. Inmiddels is de honing vervangen door verfijnde vanille en is deze heerlijke zoetigheid niet meer weg te denken uit ons eetbare bestaan en blijft het genieten.

Cremé Brulee

€ 6,50

Het was de favoriet van Joop Braakhekke (voor de jongeren onder ons, even op Google). En niet voor niets, dit Frans, custardachtig dessert met een knapperig laagje van gekarameliseerde suiker is fan-tas-tisch!

Lava Cake

€ 7,50

Heerlijke chocolade lava cake met karamelsaus, gewoon gevaarlijk lekker.

Scroppino

€ 9,50

Is het nou een cocktail of een nagerecht. Wij kiezen voor het 2e want met die citroensorbet ijs is de Vodka best te pruimen. Uiteraard wel met een scheutje prosecco erbij.

Diverse soorten ijs:

€ 2,50 p.b.

Tja, wat moet ik er over zeggen. Gewoon even de bediening vragen welke smaken er zijn en genieten maar.