

MENUKAART GRAND CAFÉ

Tapas & Fingerfood

Kleine hapjes voor bij de borrel, als voorgerecht of zet de tafel er mee vol!

Zeeuwse oester per stuk*	€ 1,90
Tortillachips met kaas, chilisaus & quacamole	€ 4,20
Bruschetta met tomaat, mozzarella & basilicum (3 stuks)	€ 5,00
Spaanse gehaktballetjes met chorizo, knoflook & peper (6 stuks)	€ 6,40
Boerenbroodplank met gezouten roomboter, kruidenboter & tapenade	€ 7,60
Met geitenkaas gevulde serranoham, gemarineerd met pesto (5 stuks)	€ 8,30

Voorgerechten

Tomatensoep van biologische tomaat & verse kruiden	€ 5,00
Royaal gevulde vissoep met knoflookbrood	€ 6,50
Carpaccio van ossenhaas met truffelolie, pesto, Parmezaan & gedroogde tomaat	€ 9,90
Half dozijn Zeeuwse oesters met citroen & brood*	€ 10,80
Hollandse garnalensalade omwikkeld met gerookte zalm & dille crème fraîche	€ 11,10
Salade met gegratineerde geitenkaas, vers fruit & frambozendressing	€ 11,20

Helder op zee

Twee stuks in de roomboter gebakken sliptong	€ 16,10
Gekookte Zeeuwse mosselen met frites, salade, sausjes & brood*	€ 16,50
Gamba's al ajillo uit de oven met peper, knoflook & citroen	€ 16,60
Gebakken zeebaarsfilets met zeezout & peper	€ 17,50
Dorade met verse kruiden & zeezout	€ 17,60

Helder op het land

Kipsaté uit eigen keuken met frites, seroendeng & kroepoek	€ 14,00
Chicken Ceasar Salad, maaltijdsalade met kip, crouton, Parmezaan, dressing & spekjes	€ 14,70
Varkenshaas medaillons omwikkeld met Zeeuwse spek & mosterdsaus	€ 15,80
Mac Helder, Super hamburger (100% rundvlees) met bacon, kaas & rauwkost	€ 15,90
Botermalse tournedos (biologisch) met pepersaus	€ 23,90

Helder in de moestuin

Verse tagliatelle pasta met een saus van geitenkaas & pesto	€ 13,50
Kaasfondue met brood & verse dipgroenten	€ 14,80

Koek & Toet

Vijftal heerlijke bonbons om te delen of juist niet...	€ 5,00
Frisse limoentaart met zomerfruit	€ 3,40
Oostenrijkse Sachertorte met slagroom	€ 4,50
Griekse yoghurt met noten & honing	€ 5,50
Crème brûlée van roodfruit met Zeeuwse galetwafel	€ 6,00
Sorbet van aardbei-, peer- & limoenijs met zomerfruit & slagroom	€ 6,60
Dame blanche met warme chocoladesaus	€ 6,20
Chocolade fondue met marshmallows, lange vingers & vers fruit	€ 9,80
Frans kaas assortiment met kletzenbrood & honing	€ 9,80

** Deze gerechten zijn afhankelijk van het seizoen, wij adviseren je graag.*

LUNCHKAART GRAND CAFÉ

Zoete koek

Poffertjes met poedersuiker & roomboter	€ 3,50
Frisse limoentaart met verse vruchten	€ 3,40
Oostenrijkse Sachertorte met slagroom	€ 4,50

Pannenkoeken

Onze pannenkoeken zijn bereid met 100% Zeeuws tarwebloem van Krijger Molenaars

Kinderpannenkoek	€ 4,00
Naturel	€ 4,50
Appel	€ 5,50
Banaan	€ 5,50
Ham	€ 5,70
Kaas	€ 5,70
Spek	€ 5,70
Aardbeien, vanille-ijs & slagroom	€ 6,50

Brood & Zo

Tosti met beenham & jong belegen kaas	€ 2,80
Tosti met Zeeuws spek & brie	€ 3,80
Broodje met jong belegen kaas	€ 4,00
Uitsmijter met drie scharreleieren, boerenham & kaas	€ 5,00
Dubbel Dutch, twee Kwekkeboom kroketten met brood & grove mosterd	€ 6,50
Broodje met gerookte zalm & roomkaas	€ 6,90
Club Sandwich BLT met frisse salade, tomaat, bacon & Caeserdressing	€ 7,00

Warme gerechten

Tomatensoep van biologische tomaten & verse kruiden	€ 5,00
Royaal gevulde vissoep met knoflookbrood	€ 6,50
Twee stuks in de roomboter gebakken sliptong	€ 15,50
Gekookte Zeeuwse mosselen met frites, salade, sausjes & brood	€ 16,50
Chicken Caesar salad met kip, crouton, Parmezaanse kaas, dressing & spekjes	€ 14,70
Kipsaté uit eigen keuken met frites, seroendeng & kroepoek (<i>Peelanders pils</i>)	€ 14,00
Mac Helder, Super hamburger (100% rundvlees) met bacon, kaas & rauwkost (<i>Peelanders pils</i>)	€ 15,90

Tapas & Fingerfood zijn de hele dag te bestellen!

BBQ ARRANGEMENT

Het barbecuearrangement bestaat uit 6 vlees en 2 visgerechten, 3 ambachtelijke broden, smeersels, salades en verse frites. Om de meest verse producten op tafel te zetten, volgen we de seizoenen. Hieronder geven we een indruk van de meest gebruikte ingrediënten.

Thaise gamba's
Botervis op Catalaanse wijze

Mediterrane biefstuk
Argentijnse entrecote
Chicken tandori
Kalkoen piri-piri
Pikante worstjes
Malse spareribs

Ambachtelijke landbroden
Roomboter met zeezout
Knoflookboter met rode peper en verse kruiden
Grove tapenade
Olijven
Olijfolie

Aardappel-spek salade
Tomatensalade met feta, munt & basilicum
Rauwkostsalade

Vlaamse frites
Pindasaus
Mayonaise

Per persoon €19,75
Kinderen (4-12 jaar) € 9,75

HELDER @ HOME

Brood & gebak

Crostata al Limone (portie) <i>Italiaans gebak met een vulling van limoencrème & poedersuiker</i>	€ 2,70
Sachertorte (portie) <i>Klassiek gebak van chocoladebiscuit, abrikozenjam afgewerkt met chocolade ganache</i>	€ 3,40
Boule campagne - 440 gram <i>Artisanaal met de hand gemaakt verrijkt Frans landbrood op steen gebakken</i>	€ 2,75
Buchette campagnarde - 340 gram <i>Zeer donker en rijk brood van tarwe, rogge en malt, verrijkt met zonnebloempitten & lijnzaad</i>	€ 3,20
Molenaarsbrood - 600 gram <i>Verrijkt grof bruinbrood bestrooid met zonnebloempitten, tarwe & lijnzaad</i>	€ 3,90

Tapas & Fingerfood

Tapas schotel - 3 x6 antipasti hapjes <i>Geitenkaas in serranoham & pestodressing</i> <i>Gehaktballetjes met chorizo & verse kruiden</i> <i>Bruschetta met tomaat, buffelmozzarella & basilicum</i>	€15,80
--	--------

Vis & Vlees

Ceasarsalad <i>Geweldige maaltijdsalade met kip en panchetta, grove parmezaan & dressing</i>	€ 9,70
Carpaccio <i>Klassieke carpaccio van de runderlende volgens authentiek Italiaans recept met geschaafde Parmezaanse kaas, truffelolie en zongedroogde tomaatjes</i>	€ 9,90
Verse Zeeuwse Mosselen met Frans stokbrood <i>Kilo ongekookte mosselen met verse groente en onze eigen kruidenmix</i>	€10,00
BBQ & Grill @home - prijs per persoon (vanaf 4 personen) <i>Kogelbiefstuk, entrecote, kipfilet, hamburger, chorizoworstjes</i>	€10,00

Water & Wijn

Water

Earth water still - 0.75	€ 2,70
Earth water sparkling - 0.75	€ 2,70

Prosecco

Solealto	€15,60
----------	--------

Witte wijn

Chenin Blanc, Rooiberg Winery, Zuid Afrika	€11,50
Reserva Sauvignon Blanc, Montes, Chili	€15,50
Chardonnay Reserva, Montes, Chili	€17,60
Torres Chardonnay Santa digna, Chili	€19,60
Pinot Blanc, Kleine Schorre, Zeeland	€26,00

Rosé

Carnacha tinta Torres rosado, Spanje	€17,10
--------------------------------------	--------

Rode wijn

Merlot, Oxford Landing, Australië	€14,90
Reserva Cabernet Sauvignon, Montes, Mendoza, Chili	€17,80
Crianza, Bodegas Ramón Bilbao te Haro, Rioja Spanje	€23,00

