

### *Voorgerechten*

#### *Koude Voorgerechten*

<b>Stokbrood kruidenboter</b>	€ 3,50
Geserveerd met kruiden & roomboter	
<b>Runderentrecôte carpaccio</b>	€ 9,25
Gesneden runderentrecôte geserveerd met pestodressing, pijnboompitjes, spekjes en oude kaas	
<b>Parmaham &amp; meloen</b>	€ 9,00
De Italiaanse klassieker van parmaham, meloen en zongedroogde tomaatjes	
<b>Gerookte Noorse zalm</b>	€ 9,25
Gerookte Noorse zalm op een bedje van diverse slasoorten, geserveerd met een dilledressing	
<b>Hollandse garnalen</b>	€ 9,75
Heerlijke cocktail van Hollandse garnalen met cocktailsaus	
<b>Gerookte IJsselmeer paling</b>	€ 11,25
Gerookte palingfilet, geserveerd met witbrood, roomboter en citroen	

#### *Warme voorgerechten*

<b>Trio van roergebakken bospaddestoelen</b>	€ 9,50
Roergebakken bospaddestoelen gebakken met tuinkruiden	
<b>Lauwarme halve kreeft</b>	€ 13,75
Halve Canadese kreeft, geserveerd met een puntzakje friet en huisgemaakte mayonaise	

Alle voorgerechten worden geserveerd met een vers gebakken broodje met kruiden & roomboter

#### *Soepen*

<b>Tomatencrèmesoep</b>	€ 4,15
<b>Heldere Boerengroentesoep</b>	€ 4,15
<b>Franse uiensoep</b> geserveerd met een knoflookbroodje en kaas	€ 4,15
<b>Soep van het seizoen</b>	€ 4,75
Vraag aan onze medewerker welke soep wij dit seizoen serveren	

### Vleesgerechten

<b>Steak Tartare</b>	€ 15,50
Op de traditioneel bereide wijze rauwe steak tartare	
<b>Boerenschnitzel</b>	€ 14,50
Schnitzel geserveerd met gebakken spek, champignons en ui	
<b>½ Gebraden kip</b>	€ 13,75
Gebraden kip bereid op Provençaalse wijze	
<b>Gebakken kalfslever</b>	€ 13,75
Kalfslever geserveerd met gebakken spek en ui	
<b>Boerenvarkenshaas</b>	€ 15,50
Getrancheerde varkenshaas geserveerd met bospaddestoelen en spek	
<b>Tournedos Hollandaisesaus</b>	€ 19,25
Gebakken ossenhaasbiefstuk geserveerd met Schotse gerookte zalm en een à la minute geklopte Hollandaisesaus	
<b>Tournedos Stroganoffsaus</b>	€ 19,00
Gebakken ossenhaasbiefstuk geserveerd met een huisgemaakte Stroganoffsaus	
<b>Chateaubriand</b>	€ 19,25 p.p.
Gebakken ossenhaasbiefstuk geserveerd met een garnituur van bospaddestoelen, spek en huisgemaakte Béarnaisesaus	

Onze à la minute geklopte Hollandaise -en Béarnaisesaus worden vers voor u bereid.

Huisgemaakte Béarnaisesaus, Hollandaisesaus of Stroganoffsaus	€ 2,80
Gebakken champignons en/of uien	€ 2,80

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een warm garnituur van frites, gebakken aardappeltjes, warme groenten, warme appelcompote, een frisse salade en mayonaise.  
*Rood- Saignant -Rare \* Rosé-à Point-Medium \* Doorbakken-Bien cuit-Well done*

### *Vleesgerechten van de grill*

<b>Spareribs - onbeperkt! -</b>	€ 16,75
Onze bekende gemarineerde Spareribs geserveerd met knoflooksaus en cocktailsaus Deze favoriet kunt u onbeperkt bijbestellen!	
<b>Mixed grill</b>	€ 17,00
Gegrilde biefstuk, sparerib en kipfilet, geserveerd met knoflooksaus en cocktailsaus	
<b>Gegrilleerde Rib-eye 300 gram</b>	€ 18,75
Klassieke Ierse Rib-eye geserveerd met knoflooksaus en cocktailsaus	

### *Visspecialiteiten*

<b>Salade de Mèr</b>	€ 11,50
Maaltijdsalade met gerookte forelfilet, zalm en makreel	
<b>Aziatische tongfilet</b>	€ 15,50
Tongfilet bereid op oosterse wijze met sojasaus en roergebakken groenten	
<b>Gebakken zalmfilet</b>	€ 17,50
Zalmfilet, afgelakt met honing en mosterd	
<b>Gebakken sliptongen - onbeperkt! -</b>	€ 18,25
Drie gebakken sliptongetjes geserveerd met citroen, Deze kunt u onbeperkt bijbestellen!	
<b>Vispalet</b>	€ 19,25 p.p.
Gebakken sliptong, Aziatische tongfilet, roergebakken garnalen en gepocheerde zalm, begeleid met een à la minute geklopte Hollandaisesaus	
<b>Zeetong (circa 600 á 700 gram)</b>	€ 28,50
In roomboter gebakken zeetong, geserveerd met citroen en Remouladesaus (aan tafel gefileerd)	
<b>Duo van lauwwarme kreeft en roergebakken garnalen</b>	€ 26,50
In de oven gegaarde hele Canadese kreeft begeleid met roergebakken garnalen en een à la minute geklopte Hollandaise saus.	

<b>Bij de visspecialiteiten kunnen wij u de onderstaande sausen adviseren</b>	
Hollandaisesaus	€ 2,80
Remouladesaus	€ 2,60

### Vegetarische gerechten

**Salade Geitenkaas** € 11,50

Heerlijke maaltijdsalade met gegratineerde geitenkaas en honing, diverse sla soorten, walnoten, pijnboompitten en french dressing

Geserveerd met stokbrood met kruiden & roomboter

**Lasagne "de Cantharel"** € 14,50

Lasagne van ratatouille met tomatensaus, gegratineerd met brie

Dit gerecht wordt geserveerd met rauwkost salade

### Senioren gerechten

**Biefstuk (120 gram)** € 13,25

Kogelbiefstukje geserveerd met verse huisgemaakte Béarnaisesaus

**Sliptongen** € 14,25

Twee gebakken sliptongetjes geserveerd met Remouladesaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een warm garnituur van frites, gebakken aardappeltjes, warme groenten, warme appelcompote, een frisse salade en mayonaise.

*Dessert*

*Granucci & Cicuto*  
*Gelato*

Wij maken gebruik van de ijssoorten van Granucci & Cicuto (sinds 1929), zij maken voor Hotel de Cantharel de ijssoorten volgens Italiaans recept.

*Dessertbuffet*



Kunt u uit onze nagerechtenkaart geen keuze maken?

Op ons dessertbuffet is een keur aan ijsgerechten, bavarois, taarten en puddings, fruit en slagroom

€ 6,00 p.p.

*Classics*

**Vanille ijs met slagroom** € 3,75

**Dame Blanche** Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom € 4,25

**Café Glacé** Vanille ijs met koffiecàrme en slagroom € 4,50

**Banana Split** Traditioneel met verse banaan en slagroom € 4,50

**Sorbet Royal** Vanille-, aardbeien- en pistacheroomijs € 4,50

**Timo Toekan** Kinderijsje in meeneembeker! € 4,50

**Uit oven warme chocoladetaart** € 5,50

Geserveerd met gember en slagroom

**Fantasie Cantharel**

Een spetterende coupe met ijs, cake en slagroom en een feestelijke verrassing (vanaf 2 pers)

€ 5,00 p.p.