



# Grand Café de Dominee

• MENUKAART •

## VOORGERECHTEN

### Broodplankje • € 7,80

2 warme broodbollen geserveerd met knoflooksaus, kruidenboter en tapenade

### Nacho's • € 13,50

Tortilla chips met gehakt, jalapeños, ui, paprika, geserveerd met zure room, guacemole en salsasaus, gegratineerd met kaas

### Champignons Dordogne • € 13,50

Gebakken champignons in een krokant jasje, geserveerd met een warme romige knoflooksaus

### Rundercarpaccio • € 15,90

Huisgemaakte rundercarpaccio, geserveerd met sla, pijnboompitjes, oude kaas en een truffelmayonaise

### Tataki van rund • € 15,90

Gemarineerde runderlende met sojabonen, taugé, unagi saus, krokant zeewier en crispy chili-olie

### Spicy zalmtartaar • € 16,50

Vers gesneden zalmtartaar met sriracha-mayonaise, nori, Koreaanse crunch en sojaparels

### Steak tartaar • € 15,90

Hand gesneden steak tartaar met pani puri gevuld met crème van Parmezaanse kaas en bieslook mayonaise. Geserveerd met brioche

### Bruschetta trilogie • € 15,50

Steak tartaar, caprese en zalm-avocado

### Tataki van tonijn • € 16,50

Op sesam gebrande yellowfin tonijn met sinaasappel-yuzu dressing, sojabonen, taugé, wakame en sojaparels

### Proeverij 'De Dominee' • € 38

Voor onze gasten die niet kunnen kiezen of gewoon lekker van alles wat willen proeven. Combinatie van rundercarpaccio, champignons Dordogne, tataki van rund, bruschetta caprese en spicy zalmtartaar. Geserveerd met brood en kruidenboter



# HUISGEMAAKTE SOEPEN

— Geserveerd met brood —

## Tomatensoep • € 8,50

Licht gebonden tomatensoep met verse groenten

## Uiensoep • € 8,50

Goed gevulde Franse uiensoep, geserveerd met een kaasbroodje

## Lente-ui spinaziesoep • € 8,50

Heerlijk romige soep van verse spinazie en lente-ui

## Rode currysoep • € 8,50

Pittige soep op basis van rode curry en kokosmelk.  
Gevuld met taugé en gerookte kipfilet

## Soep van de week • € ...

Vraag één van onze medewerkers



# SALADES

— Geserveerd met knoflookbrood —

## Waldorf salade • € 17,50

Gemengde salade met gerookte en gefrituurde kip, appel, knolselderij, walnoten en een heerlijke kerriemayonaise

## Geitenkaas salade • € 17,50

Gemengde salade met gefrituurde geitenkaas, spekjes, appel, walnoten, honing en een frambozen vinaigrette

## Carpaccio salade • € 17,50

Gemengde salade met huisgemaakte rundercarpaccio, pijnboompitjes, oude kaas en truffelmayonaise

## Vis salade • € 19,50

Gemengde salade met gerookte zalm, forel, Noorse garnalen en een frisse dressing



# VLEES HOOFDGERECHTEN

— Geserveerd met friet en rauwkost —

## Schnitzel (*slagerij Kosse*) • € 23,90

Keuze uit een boerenschnitzel of schnitzel met champignonsaus

## Satéspies • € 23,90

Malse saté van varkenshaas (rosé gebakken), geserveerd met een heerlijke satésaus

## Spareribs • € 23,90 / € 36,50

Overheerlijke gemarineerde spareribs, pikant of zoet geserveerd. Keuze uit normale of grote portie

## Oosterse kipfilet • € 23,50

Heerlijke kipfilet met cashewnoten, verse oosterse groenten en ketjap-chilisaus

## Spies Stroganoff • € 29,90

Spies van diamanthaas (250 gr), geserveerd met Stroganoffsaus

## Varkens tomahawk • € 29,90

Gegratineerd met brie, zongedroogde tomaat en pijnboompitten

## Buikspek en rijst • € 27,90

Zacht gegaard buikspek met oosterse marinade, gebakken rijst en verse groenten

## Kalfsribeye • € 32,90

Rosé gegrilde kalfsribeye.  
Geserveerd met pepersaus

## Mixed grill • € 32,90

Combinatie van kalfsribeye, diamanthaas en oosters buikspek. Geserveerd met pepersaus

## Bourgondische biefstuk • € 34,90

Heerlijke biefstuk (300gr), geserveerd met gebakken champignon, ui, spek en een huisgemaakte truffeljus

## Tournedos • € 34,90

Heerlijk mals (200gr) van de ossenhaas, geserveerd met een huisgemaakte truffeljus en warme groenten

Heeft u een allergie?



Geef het door aan één van onze medewerkers



# SURF EN TURF

— Geserveerd met friet en rauwkost —

## Duet zalm & varkenshaas • € 29,90

Combinatie van zalmfilet met hollandaisesaus en varkenshaas gegratineerd met brie, zongedroogde tomaat en pijnboompitten

## Duet ossenhaas & gamba's • € 34,90

Ossenhaas geserveerd met een truffeljus en gamba's gebakken in tempurabeslag

## VIS HOOFDGERECHTEN

— Geserveerd met friet en rauwkost —

### Zalmfilet • € 29,50

Gebakken zalmfilet geserveerd met warme groenten en hollandaisesaus

### Zeebaarsfilet • € 29,50

Gebakken zeebaarsfilet geserveerd met warme groenten en hollandaisesaus

### Rode mul • € 29,50

Gebakken rode mul op oosterse noedels met Aziatische groenten en teriyakisaus

### Trio van vis • € 29,50

Trio van zalm, zeebaars en rode mul, geserveerd met hollandaisesaus en warme groenten

### Gamba's • € 29,50

Zeven gebakken gamba's met tagliatelle, verse groenten en knoflook-roomsaus

#### Sideorders

€ 3-

- GEBAKKEN AARDAPPELTJES
- FRIETJES
- WARME GROENTEN



# VEGETARISCH

— Geserveerd met friet en rauwkost —

## Gevulde portobello's • € 23,90

Portobello's gevuld met romige geitenkaas, paprika, ui en geroosterde pijnboompitten. Gegratineerd met honing

## Tagliatelle • € 18,90

Tagliatelle met knoflook-roomsaus en verse groenten

## Quiche • € 16,90

Huisgemaakte quiche met groene asperges, zongedroogde tomaatjes, broccoli, champignons en gruyère kaas

## Oosterse noedels en samosa • € 18,90

Ossterse noedels met verse groenten en teriyakisaus.  
Geserveerd met krokante samosa



# KIDS

---

## Spongebob • € 8,90

Drie mini frikandelletjes en drie bitterballen met friet, mayonaise en appelmoes

## Kabouter Plop • € 8,90

Pannenkoek met poedersuiker en stroop

## Bob de Bouwer • € 13,90

Kleine portie spareribs met friet, mayonaise en appelmoes

## Finding Nemo • € 8,90

Vijf vissticks met friet, mayonaise en appelmoes



## NAGERECHTEN

---

### Dame Blanche • € 8,90

Drie bolletjes vanille-ijs met warme chocoladesaus, een huisgemaakt chocokoekje en slagroom

### Cheesecake • € 9,90

Huisgemaakte cheesecake met een bodem van Bastogne, geserveerd met een frambozenmacaron, witte chocoladecrème en roomijs van strawberry-cheesecake

### Trifle • € 9,90

Huisgemaakte trifle, opgebouwd uit laagjes witte chocoladecrème, rood fruit en kruimeldeeg. Geserveerd met frambozenorbetijs

### Mousse van crème brûlée • € 9,90

Luchtige mousse van crème brûlée met krokant van Haagse hopjes en roomijs van gezouten caramel

### Meringue lemon curd • € 9,50

Meringue lemon curd met basilicum, blauwe bes en pistasche-ijs

### Aardbei en viooltjes • € 9,90

Gemarineerde aardbeien met mousse van viooltjes, krokante aardappelen en yoghurt-ijs

### Dessert 'Trilogie' • € 9,90

Combinatie van cheesecake, trifle en aardbei-viool

### Kinderijsje • € 4,90

### Luxe bonbons • € 6,90

Vier handgemaakte bonbons van CN bonbons uit Ootmarsum

### Kaasplateau (Zuivelhoeve) • € 10,50

Oud brokkel, geitenkaas, blauwschimmel en roodschimmel. Geserveerd met vijgenbrood, appelstroop en walnoten

**TIP: VOOR ONZE SPECIALE KOFFIE'S VERWIJZEN WE U NAAR ONZE KOFFIEKAART**

