



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 amandelen 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

