

# Thuiservice De Gouden Karper

## Voorgerechten

<b>Proeverij van asperges </b>	10,50
salade van witte en groene asperges – terrine van tomaat met wortel gembersaus - asperge-aardappelsalade (V)	
<b>Geitenkaas </b>	9,-
groene salade – asperges – krokantje van Parmaham - noten - Hummelse honingdressing	
<b>Taartje van Hollandse garnalen </b>	11,50
asperge-eisalade - avocado	
<b>Zalm </b>	9,50
hangop - zoetzure komkommer - crème van appel	
<b>Visserslatijn </b>	12,50
gerookte zalm – paling - forel -Hollandse garnalen -gemarineerde zalm	
<b>Russisch ei </b>	11,50
huisgemaakte huzarensalade - ei garnering - remouladesaus	
<b>Huisgemaakte huzarensalade </b>	9,50
diverse vleeswaren	
<b>Vitello tonato </b>	9,50
kalfsmuis – tonijnmayonaise - gefrituurde kappertjes	
<b>Carpaccio van ossenhaas </b>	9,50
pesto - snippers Hummelse oude kaas	
<b>Lamsham </b>	9,50
aardappelsalade – tuinbonen – asperges - mosterdmayonaise	
<b>Huisgemaakte garnalenkroket </b> per stuk	4,50
cocktailmayonaise - gefrituurde peterselie	

## Borrel

### Borrelplank per 2 personen 15,-

Huisgemaakte gehaktballetjes – kazen – gerookte zalm - vleeswaren – olijfjes – landbrood - kruidenboter

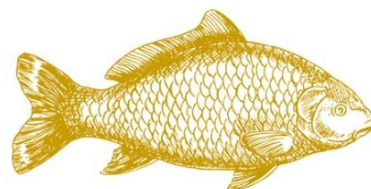
## Soepen

<b>Aspergesoep </b>	5,50
Licht gebonden - snippers gerookte zalm	
<b>Romige kreeftensoep</b>	7,50
<b>Tomatensoep </b>	5,-
gehaktballetjes - rijst	

## Klassiekers

<b>Huzarensalade </b> per kg	10,-
<b>Mayonaise </b> bakje 200ml	4,-
<b>Roomsaus </b> bakje 200ml	4,-
<b>Morillesaus </b> bakje 200ml	4,-
<b>Gehaktbal </b>	3,-

SINDS 1642



*De Gouden Karper*

HOTEL • CAFÉ • RESTAURANT

Tot 18.00 te bestellen en tot 20.00 op te halen of bezorgen

0314-381214

## Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden (tenzij anders omschreven) geserveerd met gebakken aardappelen, groente en rauwkost

### Vis

<b>Risotto gamba's </b> kreeftensaus – groene asperges	16,50
<b>Twee gebakken sliptongen </b> remouladesaus	18,-
<b>Zalm </b> op de huid gebakken – bieslooksaus	17,50

### Vlees

<b>Dremptse asperges op klassieke wijze </b> Achterhoekse beenham - gekookte aardappeltjes - ei - boterjus	19,50
<b>Kalfszwezerik </b> morille saus	24,50
<b>Tournedos </b> roompepersaus – gekarameliseerde witlof	24,50
<b>Saté van kippendij </b> kroepoek – salade - frites	12,50
<b>Dubbeldoelburger van de Steenoven </b> boerenkaas – salade - frites	12,50
<b>Boerengraanhoenderfilet </b> eigen jus – bospeen crème	18,-
<b>Lamsrack </b> paksoi – honing-tijmsaus	21,50
<b>Schnitzel </b> spek - uitjes - champignons	16,-
<b>Varkenshaas </b> champignon-roomsaus	18,-
<b>Dremptse asperges </b> vijf extra als groente	5,-

### Proefmenu

**Rondje kaart in 6 gangen met  
bijpassende wijnen € 42,50 p.p.**

## Vegetarisch

<b>Risotto </b> paksoi – groene asperges – geitenkaas - champignons	12,50
<b>Lasagne </b> asperges - aubergine	13,50

## Kinderen

<b>Klein kopje tomatensoep</b>	3,50
<b>Cocktail van vers fruit</b>	5,-
<b>Mootje gebakken zalm </b>	8,50
<b>Kroketje </b> frites	5,50
<b>Twee knakworstjes </b> frites	5,50
<b>Saté van kippendij </b> pindasaus – kroepoek - frites	7,50
<b>Dubbeldoelburger </b> zonder broodje - frites	10,- 9,-

## Activiteiten kalender

Houdt u onze website en socials in de gaten!

## Desserts

<b>Kaas </b> vijgencompote – kletzenbrood	8,50
<b>Aardbeien Romanov </b> vanille pannacotta	6,50
<b>Chipolata pudding </b> marasquinsaus	5,50
<b>Oreo cheesecake - karamel </b> frambozen	5,50

Tot 18.00 te bestellen en tot 20.00 op te halen of bezorgen

0314-381214

## Aanbevolen wijnen om uw diner nog completer te maken!

---

### Witte wijnen

**Plaimont Ribeton – Sauvignon blanc Colombard - Côtes de Gascogne – Frankrijk** 9,50

Frisse levendige zuren in de smaak met sappige achtergrond.

**Fosche Chardonnay - Piemonte - Italië** 12,50

Fruitig en fris, aangenaam zacht met smaken van appel en banaan

**Finca Os Cobatos – Godello - Monterrei - Spanje** 12,50

Aromatische droge witte wijn met een fruitige, intense geur en een volle, evenwichtige en ronde smaak.

De afdronk is zacht en aanhoudend.

**Stefan Winter – Weissburgunder – Duitsland** 12,50

Frisse en sappige droge witte wijn met nuances van geel fruit en peren. De smaak zet friszuur in en eindigt met een ronde, milde afdronk.

### Rosé

**Laurent Miguel - Vendanges Nocturnes Classic Rosé - Languedoc - Frankrijk** 9,50

Verfrissende ronde smaak ,zacht fruitig en aangenaam mild van afdronk.

**Château Mourgues du Grès - Fleur d'Eglantine rosé - Costières de Nîmes Rhone – Frankrijk** 12,50

Fraaie droge rosé met een zalmroze tint en een verfijnd aroma van rood fruit en milde kruiden.

De smaak zet zacht, mild en rond in ontwikkelt zich evenwichtig en aanhoudend.

### Rode wijnen

**Laurent Miguel - Vendanges Nocturnes Classic Red – Languedoc – Frankrijk** 9,50

Karaktervolle ,soepele, frisse wijn met lichte kruiden

**Weingut Manz – Spatburgunder – Rheinhessen - Duitsland** 12,50

Heldere, lichtrode kleur. De smaak is rijp met een klein zoetje, kersen, pruimen en toffee.

**Herdade de São Miguel – Colheita Seleccionada Tinto - Alentejano - Portugal** 12,50

Volrode wijn met een krachtig aroma van rijp rood fruit (bramen en bessen) en fijn eikenhout.

De smaak zet vol en rond in en ontwikkelt rijpe, zachte tannine. De afdronk is aromatisch en aanhoudend.

### Bubbels

**Wals Brut Johanitter - Wijngoed Montferland - Nederland** 18,50

Topper, gemaakt volgens de Methode Traditionelle. Fruitige zachte droge sprankelwijn.

Volle smaak en rijp fruitige tonen. Geschikt voor speciale momenten.

**Cava Brut Reserva - Clos Amador - Penedès - Spanje** 12,50

Aangenaam droog met elegante belletjes, fruitig en fris