

Thuiservice De Gouden Karper

Koude voorgerechten

Bonbon van koolrabi 	8,50
salade van zoete aardappel - geitenkaas - walnoten - kruidendressing <i>Stefan Winter- Blanc de Noir - Spatburgunder</i>	
Terrine van zalm 	7,50
<i>Finca Os Cobatos - Monterrei - Godello - Spanje</i>	
Visserslatijn terrine van zalm - paling - gerookte forel - Hollandse garnalen	12,50
<i>Finca Os Cobatos - Monterrei - Godello - Spanje</i>	
Russisch ei 	11,50
huisgemaakte huzarensalade - ei garnering - vissoorten - remouladesaus <i>Fosche Chardonnay - Piemonte - Italië</i>	
Huisgemaakte huzarensalade 	9,50
diverse vleeswaren <i>Fosche Chardonnay - Piemonte - Italië</i>	
Zwijnspestrami 	8,50
wortelgember marmelade - zoetzure rode biet <i>Sepp Moser - Burgenland - Organic Zweigelt</i>	
Carpaccio van ossenhaas 	9,50
truffelmayonaise - rucola - oude kaas <i>Stefan Winter- Spatburgunder Blanc de Noir - Duitsland</i>	
Klassieke steak tartare	11,-
<i>Weingut Manz - Spatburgunder - Rheinhessen - Duitsland</i>	

Warme voorgerechten

Huisgemaakte garnalenkroket 	4,50
cocktailmayonaise - per stuk koud of warm	

Borrel

Borrelplank per 2 personen 14,50

Huisgemaakte gehaktballetjes - kazen - vleeswaren - olijfjes - landbrood - kruidenboter

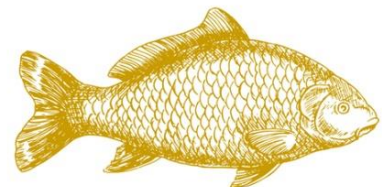
Soepen

Doesburgsche mosterdsoep 	5,50
spekjes - prei	
Romige kreeftensoep	7,50
Tomatensoep 	5,-
partjes tomaat - gehaktballetjes - rijst	

Klassiekers

Huzarensalade per kg	10,-
Mayonaise bakje 200ml	4,-
Roomsaus bakje 200ml	4,-
Morillesaus bakje 200ml	4,-
Gehaktbal 	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

Twee gebakken sliptongen remouladesaus <i>Fosche Chardonnay - Piemonte - Italië</i>	18,-
Zeeduivel wittewijn limoensaus - doperwten puree <i>Chenin Blanc - DMZ - Zuid-Afrika</i>	17,50

Vlees

* Saltimbocca van kalf risotto – salie jus <i>Herdade de São Miguel – Alentejano - Colheita Seleccionada</i>	19,50
* Kalfszwezerik morille saus - bloemkool crème <i>Weingut Manz – Spatburgunder – Rheinhessen - Duitsland</i>	22,50
* Tournedos pepersaus <i>Herdade de São Miguel – Alentejano - Colheita Seleccionada</i>	24,50
Parelhoen cognacroomsaus - mini mais <i>Finca Os Cobatos – Monterrei – Godello - Spanje</i>	18,50
Hamburger boerenkaas – salade - frites <i>Herdade de São Miguel – Alentejano - Colheita Seleccionada</i>	12,50
Schnitzel spek - uitjes - champignons <i>Weingut Manz – Spatburgunder – Rheinhessen – Duitsland</i>	16,-
Varkenshaas bospaddenstoelen roomsaus - snijbonen <i>Herdade de São Miguel – Alentejano - Colheita Seleccionada</i>	18,-

*Deze gerechten worden voorbereid meegegeven, dienen thuis nog in de oven opgewarmd te worden om de kwaliteit van het gerecht te waarborgen.

Vegetarisch

Risotto bospaddenstoelen - snijbonen <i>Weingut Manz – Spatburgunder – Rheinhessen – Duitsland</i>	12,50
Zwarte bonenburger boerenkaas - frisse salade - frites <i>Herdade de São Miguel – Alentejano - Colheita Seleccionada</i>	12,50

Kinderen

Visfilet risotto	8,50
Kroketje frites	5,50
Twee knakworstjes frites	5,50
Kinderburger frites - tomaatjes - komkommer	8,50

Activiteiten kalender

Houdt u onze website en socials in de gaten!

Desserts

Kaas vijgencompote – kletzenbrood	8,50
Snickertiramisu 	6,-
Chipolata pudding marasquinsaus	5,50
Griesmeel crème rode bessen saus	5,50
Huisgemaakte bonbons 6 stuks	5,-

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
- DMZ - Chenin Blanc - Zuid – Afrika** 12,50
Frisfruitige Chenin Blanc met een kenmerkende citrustoon en licht toast in het aroma.
De sappige, volle smaak is evenwichtig, geurig en eindigt met een frisse afdronk.
- 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 - Spatburgunder Blanc de Noir - Duitsland** 12,50
Originele witte wijn met een verfijnde geur van perzik, rijpe appel en witte bloesem.
Verfrissend, intens sappig en droog van smaak met een lichte amandeltoets in de finale.

Rosé

- Laurent Miguel - Vendanges Nocturnes Classic Rosé - Languedoc - Frankrijk** 9,50
Verfrissende ronde smaak ,zacht fruitig en aangenaam mild van afdronk.

Rode wijnen

- Laurent Miguel - Vendanges Nocturnes Classic Red – Languedoc – Frankrijk** 9,50
Karaktervolle ,soepele, frisse wijn met lichte kruiden
- Sepp Moser - Organic Zweigelt – Burgenland - Oostenrijk** 12,50
Frisse rode wijn met een pittig aroma van vers rood fruit en een tikje kruidigheid.
De smaak zet zacht, fris en evenwichtig in; de afdronk is aangenaam en aromatisch.
Een soepele rode wijn met een uitstekende doordrinkbaarheid
- 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.