

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 - 12,50 gerookte forel - Hollandse garnalen	
<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

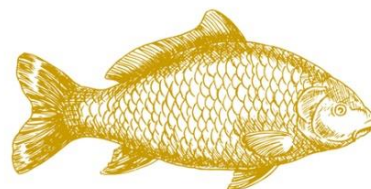
Soepen

Runderbouillon 	5,-
bospaddenstoelenroom	
Doesburgsche mosterdsoep 	5,50
spekjes - prei	
Romige kreeftensoep	7,50
Tomatensoep 	5,-
partjes tomaat - gehaktballetjes - rijst	
Erwtensoepp 	5,-
rookworst - roggebrood met spek	

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 17.00 te bestellen en tot 19.00 op te halen of bezorgen

0314381214

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

Februari

Iedere maandag

Monday, Monday 	10,50
Kipsaté met rijst of frites, rauwkost en kroepoek	

Iedere vrijdag

Kreeft gegratineerd met witte wijn saus – spinazie - tagliatelle OF	
Koude kreeft cocktailsaus - mayonaise	
Half	16,50
Heel	27,50

Valentijnsdag |

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 17.00 te bestellen en tot 19.00 op te halen of bezorgen

0314381214

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.

Domaine de la Baume – Viognier - Languedoc Roussillon - Frankrijk 12,50
Het aromatische gevoel wordt voortgezet in de mond, versterkt door een kenmerkende volle smaak die overgaat in een frisse en kruidige finale.

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

Rosso Piceno Superiore ‚Naumakos‘ - Marche - Italië 13,50
Zachte en romige smaak, intens, met heerlijk rijp zwart fruit, vanille, een mondvol wijn, heerlijk verleidelijk.

Sepp Moser - Organic Zweigelt – Burgenland - Duitsland 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.