

## VOORGERECHTEN

- TATAKI VAN TONIJN**  
CRÈME VAN WAKAMÉ, FURIKAKE, NORI KROKANT,  
RADIJS, WASABI, SESAM. \_\_\_\_\_ 14,00
- STEAK TARTAAR**  
TRUFFELCRÈME, INGELEGDE BIET,  
AMSTERDAMS ZUUR, TRUFFELKROEPOEK. \_\_\_\_\_ 14,00
- MAKREEL**  
TARTAAR VAN KOUD GEROOKTE MAKREEL, MOUSSE VAN GEROOKTE MAKREEL,  
CRÈME VAN YUZU. \_\_\_\_\_ 14,00
- VITELLO TONATO**  
LANGZAAM GEGAARD KALFSVLEES, TONIJN,  
KAPPERTJES, LITTLE GEM SLA, PAPADUM. \_\_\_\_\_ 13,00
- PANNACOTTA**  
PANNACOTTA VAN GEROOKTE PAPRIKA, GEITENKAAS,  
BASILICUMCRÈME, GEPOFTE RIJST. \_\_\_\_\_ 12,00
- THAISE KIPPENSOEP**  
KOKOSMELK, GEMBER, KIP, KNOFLOOK, SPAANSE PEPER. \_\_\_\_\_ 9,00
- BROOD OP DE PLANK**  
BROOD PLANKJE MET VERSCHILLENDE DIPS EN OLIJVEN. \_\_\_\_\_ 8,00
- PLANKJE VAN DE CHEF**  
KUNT U NIET KIEZEN? LAAT U VERRASSEN DOOR DE CHEF!  
EEN GOED GEVULDE PLANK MET 3 VERSCHILLENDE GERECHTEN. \_\_\_\_\_ 18,00

AL ONZE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD VAN BAKKERIJ TEN BRINKE.

## HOOFDGERECHTEN

### HOOFDGERECHTEN

- TRUFFEL RISOTTO**  
GEBAKKEN SHIITAKE, TRUFFEL, OUDE KAAS, RUCOLA. \_\_\_\_\_ 23,00
- ZEEBAARS**  
TOMAAT, RIVIERKREEFT, GEPOFTE KNOFLOOK, BEURRE BLANC. \_\_\_\_\_ 25,00
- BUIKSPEK OP AZIATISCHE WIJZE**  
RISOTTO, PAKSOI, TERIYAKI SAUS. \_\_\_\_\_ 26,00
- GRAIN FED STEAK**  
PUREE VAN KNOL, BIET, RODE PORT JUS. \_\_\_\_\_ 28,00
- RODE MUL**  
PUREE VAN KNOL, LAMSOOR, LIMOEN, BISQUE SAUS. \_\_\_\_\_ 25,00
- MAÏSKIP SUPRÊME**  
AARDAPPELTAARTJE, PREI, MORILLE SAUS. \_\_\_\_\_ 26,00

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & SALADE.

### DESSERTS

- FRAMBOZEN PARFAIT**  
WITTE CHOCOLADE SAUS, BASTOGNE CRUMBLE, MUNTGEL. \_\_\_\_\_ 10,00
- AMERICAN CHEESECAKE**  
GECARAMELISEERDE AMANDELEN, ROMIG LIMOENIJS. \_\_\_\_\_ 10,00
- DADEL CAKE**  
BOTERCRÈME, WALNOOT, CAMEL, WALNOOT ROOMIJS. \_\_\_\_\_ 10,00
- GRAND DESSERT**  
EEN COMBINATIE VAN BOVENSTAANDE GERECHTEN. \_\_\_\_\_ 15,00

GRAND CAFÉ

DE VEGHTE

SINCE  
2017

GRAND CAFÉ

DE VEGHTE

SINCE  
2017