



Het Wapen van Bronkhorst

Dinerkaart



februari 2017



Lunchkaart

Van 12.00 tot 17.00

Uitsmijters met drie eieren:

- Kaas	7,95
- Spek	..
- Ham	..
- Rosbief	8,50



Omeletten:

- Champignons	7,95
- Ham	..
- Kaas	..
- Boerenomelet	8,95

Pannekoeken:

- Naturel	6,50
- Keuze uit; Spek, kaas of appel	
<u>Per ingredient</u>	1,25

Tosti's:

- Kaas	4,25
- Ham-kaas	4,50
- Pindakaas, banaan en jam	5,00
- Mozzarella, tomaat, pesto en rode ui	5,50
- Zachte geitenkaas en walnoten	6,50
- Zalm, wakame en roomkaas	6,75

Soepen:

5,⁹⁵

- Gevogeltebouillon met prei
- Mosterdsoep met uitgebakken spekjes
- Broccolisoepp met room

Boerenlandbrood wit of bruin:

- Boeren kaas, ham, gekookt ei, radijs en pluksla 7,⁹⁵
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas,
pijnboompitten en truffelmayonaise 10,⁵⁰
- Gerookte Schotse zalm, eiersalade en groene kruiden 9,⁵⁰
- Zachte geitenkaas, roquefort, zoete peer en balsamicostroop 8,⁵⁰
- Twee kroketten met mosterd 7,⁹⁵
- Huisgemaakte gehaktbal met gebakken uien 8,⁹⁵

Sandwiches;

8,⁹⁵

geserveerd met frites en mayonaise

- Sandwich met gerookte zalm, rode ui, komkommer
en bieslookroomkaas
- Sandwich kip-kerrie salade, paprika, komkommer en pesto
- Sandwich rauwe ham met framboos-lycheeconfijt,
komkommer en rode ui

Maaltijdsalade:

14,⁹⁵

- Salade met knoflookgamba's, croutons en zoete peer
- Biefstukpuntjes met gebakken ui, champignons en teriyaki

Dinerkaart

Van 17.00 tot 20.00

Soepen:

5,⁹⁵

- Gevogelteaouillon met preigarnituur
- Mosterdsoep met uitgebakken spekjes
- ✓ - Broccolisoeo met room

Voorgerechten:

- Terrine van gerookte zalm en gerookte paling met Noorse garnalen en dillemayonaise 14,⁵⁰
- Carpaccio van rund met pijnboompitten, rucola, pesto en Parmezaanse kaas 12,⁵⁰
- In kruidenboter gebakken kikkerbilletjes 12,⁵⁰
- Gebakken gamba's met pluksla, komkommer, cherrytomaatjes en limoen 10,⁵⁰
- ✓ - Carpaccio van bieten met roquefort, balsamicostroop en pecannoten 9,⁵⁰
- Plateau de charcutery: 13,⁵⁰
Spinata romana, peperpaté, serranoham, briochebrood, zontomatentapenade, olijven, pesto en een met geitenkaas gevuld pepertje

Onze favoriete wijnen per fles

Wit

Enaria Verdejo, Spanje Rueda

Prachtige geuren met authentieke aroma's van de Verdejo druif samen met gedroogde perzik en venkel fles €21,50

Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc, Aconcagua Valley

Verrassende aromatische intensiteit in de neus, zoals tonen van citrus, passiefruit en subtiele hints van tomatenbladeren en groene chilipepers fles €24,00

Ribeauvillé Pinot Gris, AC Alsace

Strogeel van kleur, gevolgd door een fijne, subtiele en zacht florale neus. Stevig, rond en krachtige smaak met fruit en kruidige afdrank fles €26,50

Haus Klosterberg Riesling Trocken, Duitsland

Kristalheldere, frisse witte wijn. Aroma's van grapefruit, abrikoos, limoen, witte peper en vuursteen fles €27,50

Salentein Reserve Chardonnay, Argentinië

Elegant en romig. Vol, rijk en zwoel aroma van vanille, honing, caramel, banaan, rijpe ananas en ander tropisch fruit fles €29,50

Rood

Epicuro Nero d'Avola, Italië

Volle wijn met zachte, warme en elegante smaken fles €21,50

Errazuriz Estate Series Cabernet Sauvignon

Een robijnrode kleur met een mooie balans tussen aroma's van vers fruit en kruidige tonen van paprika en peper fles €24,00

Longridge Merlot, Zuid Afrika

Overheersende aroma's van bramen en blauwe bessen gecombineerd met mooie structuur en tannine fles €26,50

Ramon Bilbao Reserva, Spanje Rioja

Dieprode intense kleur. Subtiele fruitaroma's van bramen, zwarte pruimen en specerijen fles €29,00

Salentein Reserve Malbec, Argentinië

Intens en smaakvol. Met de aangename aroma's van rijpe pruimen, cacao en een hint van vanilla fles €29,50

Hoofdgerechten:

- Tournedos van de ossenhaas met Pedro Ximénèzsaus 27,⁵⁰
- Runderribeye (300gram) met kruidenboter 24,⁵⁰
- Biefstukpuntjes stroganoff 23,⁵⁰
- Parelhoen suprème met zoete dadel-gembersaus 21,⁵⁰
- Varkensribroast met romige saus van eekhoortjesbrood 22,⁵⁰
- Gebakken kabeljauw met mosterd-dillesaus en
groene asperge 23,⁵⁰
- Gamba's, geserveerd met frisse salade en sausjes 25,⁰⁰
- Groentefritots met een burger van linzen en kikkererwten,
geserveerd met een auberginedip 19,⁵⁰



Plate gerechten, geserveerd met frites en salade;

- Spareribs 17,⁵⁰
- Kogelbiefstuk 17,⁵⁰
- Schnitzel met gebakken uien, spekjes en champignons 17,⁵⁰

Nagerechten:

- Mokkaschuim met een bramencoulis 7,⁵⁰
- Flensjes met caramelappeltjes en vanilleijs 7,⁵⁰
- Frambozenbavarois met witte chocolademousse 7,⁵⁰
- Coupe Dame Blanche 6,⁰⁰