

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Carpaccio van Australisch rund met Parmezaanse kaas afgemaakt aan tafel met mooie olijfolie en peper

€ 12,50

Vitello Tonnato

Dungesneden kalfslende met romige tonijnmayonaise gedroogde tomaatje, en kappertjes

€ 12,50

Scampi's in het pannetje

Scampi's in knoflookolie met pepertjes

€ 13,50

Bruchetta's

Belegd met serrano ham, olijf, tomaat en rucola

€ 12,50

Zalm & tonijn

Dungesneden zalm en dichtgeschroeide tonijn met oosterse salade en wasabi mayonaise

€ 15,-

3x geitenkaas

Lolly van geitenkaas, crème brûlée, kroketje en gazpacho

€ 12,-

Broodplank met smeersels

Aïoli en tapenade

€ 4,75

PUUR
GRAND CAFÉ

VOORGERECHTEN SPECIALS

Jamon iberico

De beste ham ter wereld a la minute gesneden

€ 20,-

Plateau Iberico's

Pata negra, salchichon, chorizo, en manchego kaas

€ 18,-

Garnaaltje, Garnaal en nog eens Garnaal

Van Hollandse garnalen cocktail tot???

€ 18,-

Zeeuwse benthobox

*Garnalen, paling, oester, mossel bitterbal, krab,
en kreeftensoep*

€ 18,-

Mediterrane benthobox

*Carpaccio, charcuterie, serranoham, vitello tonnato, scampi
pil pil, en chorizo kroketje*

€ 18,-

Japanse benthobox

*Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, tempura van krab,
dim sum*

€ 18,-

Zeeuwse Oesters

Naturel

€ 3,-

Rode wijn vinaigrette

€ 3,25

Lauwwarm met Thaise dressing

€ 3,25

Proeverij van 6 oesters

€ 18,-

PUUR
GRAND CAFÉ

HOOFDGERECHTEN VIS

Gebakken sliptong

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus

€ 21,-

Kabeljauw

Met lamsoren en geweldige stukjes kreeft met een saus van kreeft

€ 22,-

Pasta Frutti di mare

Linguini met scampi en coquille met pikante knoflookolie tomaatjes en verse basilicum

€ 24,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

€ 23,-

Quiche

Van geitenkaas en hazelnoot met cherrytomaat en saus van aceto balsamico

€ 18,-

PUUR
GRAND CAFÉ

HOOFDGERECHTEN VLEES

Spare ribs

*18 uur gegaard en afgelakt met marinade
geserveerd met huisgemaakte sambal*

€ 19,-

Saté

*Grote spies van gemarineerde kippendij saté
met atjar, pindasaus en kroepoek*

€ 19,-

Blinde vink

*Van varkenshaas en serranoham met verse linguíni,
tomaat en een saus van champignons*

€ 21,-

Tournedos

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus

€ 28,-

Surf & turf

*Diamanthaas met een halve Canadese kreeft
en een pittige kreeftenjus*

€ 29,-

Hollandse lam

*Proeverijtje van lam en stoverij van lam geserveerd
met asperges*

€ 24,-

PUUR
GRAND CAFÉ

DESSERTS

Aardbeien

Verse aardbeien met ijs en slagroom

€ 8,50

Dame blanche

Zoals deze hoort met warme chocoladesaus

€ 7,-

Cheesecake

*Met een mousse van witte chocolade, aardbeien
en roomijs van aardbeien*

€ 8,50

Proeverij

Kunt u geen keuze maken ?

Wij maken voor u een parade van desserts

€ 12,-

Kaas

Selectie van diverse kazen met garnituur

€ 14,-

PUUR
GRAND CAFÉ

MENU PUUR

Etagère menu €40.-

Voorgerechten etagère

€ 15,-

Carpaccio : met Parmezaan

Zalm : met zoetzure venkel

Cocktail : van Hollandse garnalen

Ketelbrouwsel : dagelijks wisselende soep

kroketje : van chorizo

Vitello tonnato : kalvslende met tonijnmayonaise

Tonijn : tataki met oosterse salade

Antipasto : van ham en worstsoorten

Hoofdgerecht

Diamanthaas

met romige champignon saus

of

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Chocolade : mousse en karamelijs

Cheesecake : met aardbeien ijs

Aardbeien : met ijs en slagroom

Dame blanche : met warme chocoladesaus

PUUR
GRAND CAFÉ

SEIZOENS MENU & Specialiteiten

Salade kreeft en asperge

Salade van kreeft en asperges truffel en Parmezaan

Asperge soep

Gevuld met asperges en kervel

Kreeft

*Hele Canadese canner met lamsoren
asperges en bearnaisesaus*

Aardbeien

Verse aardbeien met ijs en slagroom

€ 40.-

Asperges A la Flamande

Geserveerd met beenham, krieltjes, eitje en boterjus

€ 21,50

Asperges Irlandaise

Geserveerd met gerookte zalm, krieltjes, eitje en boterjus

€ 21,50

Kreeft

Hele Canadese canner met lamsoren, asperges en bearnaise

€ 25,-

PUUR
GRAND CAFÉ