

(GRAND
BISTRO)

de ROTONDE

Welkom in ons bistro a-la-carte restaurant!

HEEL & DEEL of A-LA-CARTE én WILD gerechten

HEEL GERECHTEN

Groots genieten of gewoon een snelle hap? Ontdek dan onze HEEL gerechten.
Uw favoriete gerecht, geserveerd op 1 groot bord waarbij u zelf uw bijgerechten kiest.

HEEL 3- GANGEN MENU € 32.50

(1 voorgerecht/ 1 hoofdgerecht incl. garnituren/1 dessert)

DEEL GERECHTEN

Houdt u van divers eten en verschillende smaken? Dan zijn onze DEEL gerechten wat voor u.
Bestel deze kleinere gerechten los van elkaar of combineer ze met onze HEEL gerechten.

DEEL 5-GANGEN MENU € 35.00

(in 3 keer geserveerd)

2 voorgerechten/ 2 hoofdgerechten incl. garnituren / 1 dessert

Leuke acties.....Houd onze website in de gaten. www.grandbistroderotonde.nl

VOORAF

HEEL € 11.75

DEEL € 6.75

Graved zalm	Uit eigen keuken gemarineerde zalm mooi dun gesneden met een mosterdsaus, toastbrood & roomboter
Tarte tatin	Hartige tarte tatin van peren, gorgonzola en noten geserveerd met veldsla en appelstroop
Carpaccio van rund	Dungesneden ossenhaas hierover truffelolie, gedroogde tomaten, pijnboompitten, verse Parmezaanse kaas
Carpaccio van hertenfilet	Dun gesneden hertenfilet hazelnootmayonaise hierover een frisse veldsla en een geroosterde pitten mix +€ 1.50
Cesar salade	Royale salade met Parmezaanse kaas, tomaat, ei, croutons en mooi dun gesneden parelhoenfilet
Wild boar	Pulled wild boar (wildzwijn) geserveerd met een getoost plak boerenbrood, yoghurt dressing en rode uien chutney
Nassch(snoep)-plank (alleen HEEL)	Vers boerenbroodje met zeezoutroomboter, cumberlandsaus en dunesneden hertensalami, hertenrosbief, rilletje van eend en ree paté
Gamba's Secrette	gebakken gepelde gamba's in een pittige roomsaus met dun gesneden groente, geserveerd met vers stokbrood
Winterse Dordogne	Mooie sappige kastanje champignons in bierbeslag, lichtbruin gefrituurd, hierbij een saus tartaar (vegetarisch)
Warme Krokettjes	Kroketje van hertenragout uit eigen keuken. Hierbij een saus van remoulade en preiselbeeren

SOEPEN

HEEL € 6.50

DEEL € 4.50

Gelderse Groentesoep	Runderbouillon met groente, gehaktballetjes en vermicelli
Tomatensoep	met verse basilicum en een scheutje room (vegetarisch)
Wildbouillon	Heldere wildbouillon met dunesneden tuinkruiden, wildgehaktballetjes en ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood
Bospaddenstoelensoep	Romige bospaddenstoelensoep (vegetarisch)
Soep van de Dag	Vraag uw gastheer/gastvrouw welke het vandaag is...

Allergie? Meld deze bij uw bestelling, zodat wij tijdig een passende oplossing voor u hebben

HOOFDGERECHT

HEEL € 18.95

DEEL € 12.95

Kabeljauwfilet	Kabeljauw filet geserveerd met witte wijnsaus gevuld met roze garnaaltjes en bosuitjes
Paddenstoelen (vegetarisch)	Royaal gevulde bospaddenstoelen ragout geserveerd met een hartige Oostenrijkse aardappelkoek, crème fraise en met knapperige sla gegarneerd
Quiche (vegetarisch)	Quiche van vergeten groente en Hollandse kazen met een notensaus
Grootmoeder	Stoofpotje van ree uit grootmoederstijd geserveerd op een bedje van hutspot uit eigen keuken
Wildburger	Sappige wildburger hierover tallegiokaas in een passend broodje geserveerd met rode koolsalade en krulfriet met mayonaise
Parelhoen	Parelhoenfilet omwikkeld met tiroler schinken op een bedje van nockerln en romige jus
Wiener schnitzel	Groot en lekker, chefs specialiteit, met champignonsaus geserveerd Of een xxl variant, heel erg groot en lekker +€ 2.50
Fiakerspies	Royale spies waaraan pmedaillons van varkenshaas gewikkeld in spek geserveerd met romige mosterdsaus
Hazenbout (alleen HEEL)	Mals gegaarde hazenbout met een Vordense kruidkoeksaus
Wisselspeler	Vraag uw gastheer/gastvrouw welke het vandaag is.

Bistro A-LA-CARTE en Wild eten in de Achterhoek

Zalmfilet gebakken in de pan, hierop spinazie en geitenkaas, even in de oven en hierbij een romige mosterdsaus	21.95
Entrecote met kruidenboter (biologisch)	22.95
Tournedos; biefstuk van de haas, geserveerd met pepersaus.	27.95
Spare ribs, Gemarineerde ribben met 2 sausen en frieten geserveerd	18.50
OF spare ribs met verse knoflook + € 1.00 OF Spare ribs met pittige marinade + € 1.00	
Cordon bleu, gevuld met ham en kaas	21.95
Hertenbiefstuk op een bedje van bospaddenstoelen	26.50
Geserveerd met een portsaus	
Exotische wildspies geserveerd met een dadelsaus (springbok, knoe en kangoeroe)	22.50
Achterhoekse trio van wild	25.00
Trio van hert-, hazenrugfilet en wildzwijn. Geserveerd met appeltjes in kastanje saus	
Door de kok getrancheerde wildzwijn filet gevuld met een pruimenfarce	22.50

DESSERT

HEEL € 7.50

DEEL € 4.75

Crème brulee	Vanille pudding met bruine suiker gekarameliseerd geserveerd met slagroom
Wafel	Huisgemaakte Luikse wafel met warme kersen en geserveerd met slagroom
Mohr im Hemd	Verse chocolade-notencake hierover warme chocoladesaus, bolletje vanille-ijs en slagroom
Apfelstrudel	Warm appelstrudel met vanillesaus, bolletje notenijs en slagroom
Dame blanche	Vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom
Coupe Noisette	Gekarameliseerde noten met vanille-ijs, hazelnoot-ijs en walnoot-ijs met karamelsaus én slagroom.
Drie x Holland	Bitterkoekjes bavarois, arretjescake en vanille-ijs met advocaat en slagroom
Limoncello	Vers fruit van het seizoen gemarineerd met limoncello hierbij een bolletje citroenijs en slagroom
Boerenkaas (HEEL)	3 stukjes boerenkaas geserveerd met stroop en vijgenbrood Klein rood portje voor de smaak

Koffie....

Onze koffie en speciale koffie worden bereid van Laurentis koffie.

1.	Kopje koffie, thee, espresso de Rotonde	3.00
2.	Kopje cappuccino de Rotonde	3.25
3.	Kopje koffie/thee/cappuccino "de luxe" Kopje koffie naar keuze met slagroom en Belgische bonbons	4.95
4.	Kopje koffie/thee/cappuccino "likeur" Koffie naar keuze met een glas Baileys, Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, Sambucca	6.75
5.	Irish Coffee met Ierse Whisky, bruine suiker en ongezoete slagroom	6.50
6.	French Coffee met Grand Marnier en ongezoete slagroom	6.50
7.	Coffee Brasille met bruine Rum, Tia Maria en ongezoete slagroom	6.50
8.	Dom Coffee met Dom Benedictine en ongezoete slagroom	6.50
9.	Vordense Roem met Vordens likeur en ongezoete slagroom	6.00

Allergie? Meld deze bij uw bestelling, zodat wij tijdig een passende oplossing voor u hebben

Wijnkaart....

Huiswijnen

Prosecco Reserve Le Contesse, Spumante! Veneto, Italië Per fles 24.50
Per piccolo 5.95

Wit: **Per Fles € 22.50/ Per glas € 4.25**

Cuvée Sauvignon Blanc/Grenache Gris "Passerel" Languedoc, Frankrijk

IGP Pas d' Hérault Bag in Box blanc, **BIO**, Languedoc-Pays d'Oc, Frankrijk

Chardonnay, Saint-Peyre Pays D'os Frankrijk Per fles 24.50
Per glas 4.50

Rose: **Per Fles € 22.50/ Per glas € 4.25**

Grenache, Domaine la Colombette, Herault, Frankrijk

IGP Pays d'Hérault Bag in the Box, **BIO**, Languedoc-Pays d'Oc, Frankrijk

Rood: **Per Fles € 22.50/ Per glas € 4.25**

Cuvée Carignan/Syrah/ Grenache "Passerel" Languedoc, Frankrijk

Cuvée Merlot/Carignan/Syrah, Domaine Boyer BIO Languedoc, Frankrijk

IGP Pays d'Hérault Bag in the box, **BIO**, Languedoc-Pays d'Oc, Frankrijk

Wildwijn Grand bistro de Rotonde **Per Fles € 24.50/ Per glas € 4.50**

Cvée rouge futs de chene, **BIO**, ZuidfrankseLanguedoc, omgeving van Agde, Frankrijk

Dessertwijnen

Zagara Muscato d'Asti, Piemontë, Italië Per glas 4.50

Muscat de Riversaltes, Domaine Cazes, Roussillon, Frankrijk Per glas 4.50

Wijn per fles

Sauvignon, Sancerre Nicolas Millet , Loire, Frankrijk Per fles 24.50

Principe de Viana Tempranillo, Navarra, Spanje Per fles 24.50

Cabernet Sauvignon, Errazuriz Estate , Aconcagua Valley, Chili Per fles 24.50

Zweigelt Kieselstein 100% biologisch, Oostenrijk Per fles 24.50/ per glas 4.50

Lindenhof dry white of dry red 2017, south Afrika Per fles 22.50/ per glas 4.25

