

(GRAND
BISTRO)

de ROTONDE

Welkom in ons bistro a-la-carte restaurant!

HEEL & DEEL of A-LA-CARTE Gerechten

HEEL GERECHTEN

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

HEEL 3- GANGEN MENU

€ 33.50

Eén voorgerecht / één hoofdgerecht incl. garnituren / één 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

€ 36.50

(In drie keer geserveerd)

Twee voorgerechten / twee hoofdgerechten incl. garnituren / één dessert

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

VOORAF

Groente Tartaartje

(Vegetarisch)

Zalmp Carpaccio

Carpaccio van rund

Proeverij de Rotonde

+ € 1.50

Rauwe Ham

Pulled pork

Spaanse gamba's

Champignons Dordogne

(Vegetarisch)

Zomer en mozzarella

Voorgerecht v.h. seizoen

(Alleen heel)

SOEPEN

Gelderse Groentesoep

Tomatensoep

Mosterdsoep

(Vegetarisch)

Soep van de dag

HEEL € 12.10

Groente tartaartje met een groente krokantje, hierbij een saus van zongedroogde tomaten

Carpaccio van zalm met wasabi mayonaise, geserveerd met een loempia op Indische stijl

Dungesneden ossenhaas, hierover truffelolie, gedroogde tomaten, pijnboompitten en verse Parmezaanse kaas

Heerlijke mix van zes lekkere voorafjes van deze voorgerechten kaart, of met een verrassing tapas van het seizoen

Rauwe ham met verse meloen, balsamicostroop, rucola en Parmezaanse kaas

Knapperige tortilla wrap, gevuld met avocadocrème, pulled pork, cherrytomaat, veldsla en een BBQ-saus

Gepelde gamba's in knoflookolie en pepertjes uit de oven, geserveerd met vers stokbrood

Mooie sappige champignons in bierbeslag en lichtbruin gefrituurd, geserveerd met een tartaarsaus

Goed op smaak gemarineerde salade met sinaasappel, pecannoten, zongedroogde tomaten en mozzarella op de top

Uw gastheer / gastvrouw vertelt het graag

HEEL € 6.95

Runderbouillon met groente, gehaktballetjes en vermicelli

Tomatensoep met verse basilicum en een scheutje room

Romige mosterdsoep met verse stukjes bosui

Uw gastheer / gastvrouw vertelt het graag

DEEL € 4.95

Allergie? Meld deze bij uw bestelling, zodat wij tijdig een passende oplossing kunnen aanbieden

HOOFDGERECHT

HEEL € 19.50

DEEL € 13.95

Zalm

Zalmfilet op een bedje van spinazie, gegratineerd met geitenkaas, hierover een honing-mosterdsaus

Flammkuchen (Vegetarisch)
(alleen HEEL)

Met crème fraîche, bospaddenstoelen, uien en vier soorten kaas bedekt en gebakken in de oven

Wokki Wokki

Roergebakken ossenhaas en kipfilet met wok groente en cashewnoten en geserveerd met gele rijst

Hamburger Black Angus

Sappige burger van Angus rund in een passend broodje met gebakken spek, augurken, ui en tomaat, geserveerd met krulfriet en mayonaise

Geitenkaas-couscous Burger (Vegetarisch)

Couscous-geitenkaas burger met rode uienchutney, rucola salade met krulfriet en mayonaise geserveerd

Wien

Wiener Schnitzel, chefs specialiteit met champignonsaus geserveerd
Of een XXL-variant, wie durft? **+ € 4.50**

Argentijnse steak

Argentijnse Skirt steak met een tapenade van chimichurri

Cordon bleu

Cordon bleu, deze is gevuld met ham en kaas

Spies de Rotonde

Royale spies van ossenhaas, kipfilet, varkenshaas, spek, ui en paprika, geserveerd met kruidenboter

Wisselspeler

Uw gastheer / gastvrouw vertelt het graag

Bistro A-LA-CARTE-voorjaar

Sliptongetjes

In roomboter gebakken (gefileerd **+ € 2.00**)

€ 21.95

Sliptongetjes Picasso, met vers fruit meegebakken

€ 22.75

Spare ribs

Gemarineerde ribs, geserveerd met 2 sausjes en frieten

€ 19.00

OF spare ribs met **verse knoflook + € 1.00**

OF spare ribs met **pittige marinade + € 1.00**

Entrecote

Geserveerd met kruidenboter (biologisch)

€ 22.95

Italiaanse

Entrecote met gebakken bospaddenstoelen en gegratineerd

€ 24.95

entrecote

met gorgonzola

Tournedos

Biefstuk van de haas, geserveerd met een pepersaus

€ 27.95

Zwiebelrostbraten

Entrecote met rode wijnsaus en gefrituurde uien

€ 23.50

Duo saté

Saté spies van kipfilet en een saté spies van varkenshaas, geserveerd met pindasaus en kroepoek

€ 18.50

Allergie? Meld deze bij uw bestelling, zodat wij tijdig een passende oplossing kunnen aanbieden

DESSERT

HEEL € 7.50

DEEL € 4.75

Torentje Kletsoppen

Heerlijk ouderwetse kletsoppen, Italiaans schepijs en slagroom

Vruchtensorbet

Mango-, aarbei- en citroenijs met sorbetsaus en een toefje slagroom

Tip

Sorbet is ook diabeet te bestellen, alleen het ijs is geen sorbetijs

Tiramisu

Huisgemaakte tiramisu, geserveerd met slagroom

Apfelstrudel

Huisgemaakte warme apfelstrudel met vanillesaus, bolletje notenijs en slagroom

Tip

Apfelstrudel is ook voor diabeet te bestellen

Dame blanche

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Coupe Noisette

Gekarameliseerde noten met vanille-, hazelnoot- en walnoot-ijs, karamelsaus en slagroom

Vroeger

(Alleen heel)

Arretjescake uit eigen keuken, geserveerd met ouderwetse hangop met een vanille-peren-compote en slagroom

Proeverij

Drie verschillende desserts van de dag, geserveerd als proeverij naar keus van de chef

Kids

Twee kleine bolletjes ijs met aardbeiensaus, slagroom en een verrassing uit de schatkist!
HEEL € 3.75 / Deel € 2.75

Koffie

Onze koffie en speciale koffie worden bereid van Laurentis koffiebonen

1. **Kopje koffie, thee, espresso de Rotonde** € 3.00
2. **Kopje cappuccino de Rotonde** € 3.25
Kopje verse munt thee of verse gember thee € 3.75
Kopje latte machiatto € 3.75
3. **Kopje koffie/thee/cappuccino "de luxe"** € 4.95
Kopje koffie naar keuze met slagroom en Belgische bonbons
4. **Kopje koffie/thee/cappuccino "likeur"** € 6.75
Koffie naar keuze met een glas Baileys, Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, of Sambucca
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 kunnen aanbieden

Wijnkaart....

Huiswijnen

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

Wit:

Cuvée Sauvignon Blanc / Grenache Gris "Passerel" Languedoc, Frankrijk
Per Fles € 22.50
Per glas € 4.25

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

Grüner veltliner, "Vier Weinberge", Langenlois Kamptal, Oostenrijk
Per Fles € 25.00
Per glas € 4.75

Rose:

Grenache, Domaine la Colombette, Hérault, Frankrijk
Per Fles € 22.50
Per glas € 4.25

Rood:

Cuvée Carignan / Syrah / Grenache "Passerel", Languedoc, Frankrijk
Per Fles € 22.50
Per glas € 4.25

Merlot, Domaine de la Fadèze, Languedoc, Frankrijk
Per Fles € 22.50
Per glas € 4.25

Specials van Grand bistro de Rotonde

Notorious Pink, Domaine la Colombette, Béziers, Languedoc, Frankrijk
Per Fles € 24.50
Per glas € 4.50

Dessertwijnen

Zagara Moscato d'Asti, Piemonte, Italië
Per glas € 4.50

Muscat de Rivesaltes, 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 2017, South Afrika
Per fles € 22.50 / per glas € 4.25

Lindenhof Dry Red 2017, South Afrika