

(GRAND
BISTRO)

de ROTONDE

Welkom in ons bistro a-la-carte restaurant!

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

Heerlijk avondje uit? Kies uit onze HEEL-DEEL en a-la-carte kaart. Kies zoals u zin heeft uit ons aanbod waarbij er voor heel veel liefhebbers keuze is: vegetarisch, vis, vlees en ook wildgerechten, passend bij onze bistro.

Of

Combineer HEEL EN DEEL maar ook A-LA-CARTE.

HEEL EN DEEL geeft de grote van onze porties aan:

Heel = een volledig portie

Deel = een half portie

Of

DEEL 3-GANGEN MENU

€ 24.00 (voorgerecht is soep)

€ 26.50 (voorgerecht)

(1 deel voorgerecht óf deelsoep / 1 deel hoofdgerecht inclusief begeleidende garnituren / 1 deel dessert)

Of

HEEL 3- GANGEN MENU

€ 34.00 (voorgerecht is soep)

€ 37.50 (voorgerecht)

(1 heel voorgerecht of heel soep / 1 heel hoofdgerecht inclusief begeleidende garnituren / 1 heel dessert)

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

VOORAF

Groente Tartaartje
(Vegetarisch)

Carpaccio
Keuze uit

Nassch (snoep)-plank
(Alleen HEEL)

Wild boar

Portobello
(Vegetarisch)

Spaanse gamba's

Winterse Dordogne
(Vegetarisch)

Warme Krokettjes

Proeverij v .d. Dag

SOEPEN

Gelderse Groentesoep

Tomatensoep
(Vegetarisch)

Wildbouillon

Pompensoep
(Vegetarisch)

Soep van de dag

HEEL € 12.25

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

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

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

Hertenfilet: Dungesneden hertenfilet met hazelnootmayonaise hierover een frisse veldsla en een mix van geroosterde pitten
+ € 1.50

Vers boerenbroodje met zeezoutroomboter, cumberlandsaus en dungesneden hertensalami, hertenrosbief, rilletje van eend en reepaté

Pulled wild boar (wildzwijn) geserveerd met een getoast plak boerenbrood, yoghurtdressing en rode uienchutney

Warme portobello met zongedroogde tomaat, walnoten geitenkaas, honing en appelstroop af gegarneerd met rucola

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

Mooie sappige kastanjechampignons in bokbierbeslag, lichtbruin gefrituurd, hierbij een saus tartaar

Kroketje van hertenragout uit eigen keuken. Hierbij een cumberlandsaus en mosterd dillesaus

Proeverij van 3 of 6 verschillende voorgerechten (kok kiest uit vis, vegetarisch, vlees en wild) **+ € 1.50**

HEEL € 6.95

Runderbouillon met groente, gehaktballetjes en vermicelli

Tomatensoep met verse basilicum en een scheutje room

Heldere wildbouillon met dungesneden tuinkruiden en wildgehaktballetjes

Romige pompensoep met geroosterde pompoenpitten

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 € 19.95

DEEL € 14.95

Zalm

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

Ravioli

(Vegetarisch)

Goed gevulde spinazieravioli hierover pomodori-olijvensaus met verse Parmezaanse kaas

Grootmoeder

Stoofpotje van ree uit grootmoederstijd geserveerd op een bedje van hutspot uit eigen keuken

Tip

Ook vegetarisch te bestellen: Vegetarisch Hachee

Angusburger

Sappige Angus burger in een passend broodje geserveerd met tomaat, augurk, crispy bacon, Amerikaans koolsalade en patato wedges

Fiakerspies

Royale spies van varkenshaas medaillons, gewikkeld in spek en geserveerd met romige mosterdsaus

Wien

Wiener Schnitzel, chefs specialiteit met apart geserveerde champignonsaus
Of een XXL-variant, wie durft? + € 2.50

Wrap

(Vegetarisch)

Gevuld met spinazie, pompoen, bospaddenstoelen en roomkaas

Hazenbout

(Alleen HEEL)

Mals gegaarde hazenbout met een Vordense kruidkoeksaus

Goed gevuld

Biologische kipfilet, gevuld met spinazie en brie, geserveerd met kruidensaus

Wisselspeler

Uw gastheer / gastvrouw vertelt het graag

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

Sliptongetjes	In roomboter gebakken (gefileerd + € 2.00)	€ 20.00
	Sliptongetjes Picasso, met vers fruit meegebakken	€ 21.75
Spare ribs	Gemarineerde ribs, geserveerd met 2 sausjes en frieten	€ 19.00
	Of met verse knoflook + € 1.00 / pittige marinade + € 1.00	
Entrecote	Entrecote geserveerd met kruidenboter	€ 22.95
Tournedos	Biefstuk van de haas, geserveerd met een pepersaus	€ 27.95
T-bone	T-bone van 500 gram, geserveerd met kruidenboter	€ 34.50
Achterhoeks trio van wild	Trio van hert-, hazenrugfilet en wildzwijn. Geserveerd met appeltjes in kastanje saus	€ 25.00
Hertenbiefstuk	Geserveerd op een bedje van bospaddenstoelen, met een portsaus	€ 26.50

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

DESSERT

Kersen

HEEL € 7.50

Vanille-ijs met warme kersen en een toefje slagroom

DEEL € 4.75

Crème brûlée

Vanillepudding met bruine suiker gekarameliseerd geserveerd met slagroom

Mohr im Hemd

Huisgemaakte verse chocolade-notencake hierover warme chocoladesaus, bolletje vanille-ijs en 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

Proeverij van chocolade

Proeverij van chocolade, geserveerd met een toefje slagroom

Fruit en
Mascarponecrème

Vers fruitsalade van het seizoen hierover een schepje mascarpone

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 Ronde** € 3.00
2. **Kopje cappuccino de Ronde** € 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 € 6.50

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