

(GRAND
BISTRO)

de ROTONDE

Welkom in ons bistro a-la-carte restaurant!

HEEL & DEEL of A-LA-CARTE

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 passend bij onze bistro.

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

DEEL 3-GANGEN MENU

€ 24.00 (voorgerecht is soep)

€ 26.00 (voorgerecht)

(1 deel voorgerecht óf deel soep / 1 deel hoofdgerecht inclusief begeleidend garnituren / 1 deel dessert)

HEEL 3- GANGEN MENU

€ 33.50 (voorgerecht is soep)

€ 37.50 (voorgerecht)

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

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

VOORAF

HEEL € 12.25

DEEL € 7.95

Carpaccio van rund	Dungesneden ossenhaas, hierover truffelolie, gedroogde tomaten, pijnboompitten en verse Parmezaanse kaas
Proeverij de Ronde + € 1.50	Heerlijke mix van zes lekkere voorafjes van deze voorgerechten kaart (<i>deel zijn 3 hapjes</i>)
Eendenborst	Pittige mesclunsalade met o.a. mango en dun gesneden lauwwarme eendenborstfilet op de top
Graved lachs	Uit eigen keuken in Limoncello gemarineerde zalm, mooi dun gesneden met een dille-mosterdsaus, toastbrood & roomboter
Grieks & pulled pork	Pulled pork geserveerd in een Grieks pitabroodje en hierbij een Griekse yoghurt saus
Spaanse gamba's	Gepelde gamba's in knoflookolie en pepertjes uit de oven, geserveerd met vers stokbrood
Lasagne salade (kan Vegetarisch)	Knapperige salade van o.a. diverse slasoorten, pijnboompitten, Gekookt ei, spekjes, crouton en een zachte dressing
Champignons Dordogne (Vegetarisch)	Mooie sappige champignons in bierbeslag en lichtbruin gefrituurd, geserveerd met een tartaarsaus
Voorgerecht v.h. seizoen (Alleen HEEL)	Uw gastheer / gastvrouw vertelt het graag

SOEPEN

HEEL € 6.95

DEEL € 4.95

Gelderse Groentesoep	Runderbouillon met groente, gehaktballetjes en vermicelli
Tomatensoep (Vegetarisch)	Tomatensoep met verse basilicum en een scheutje room
Bouillabaisse + € 2.00 (Alleen HEEL)	Bouillabaisse met knoflookcrouton, rouille en Parmezaanse kaas
Soep van de dag	Uw gastheer / gastvrouw vertelt het graag

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

HOOFDGERECHT

HEEL € 19.95

DEEL € 13.95

Zalm

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

Hamburger

(Vegetarisch)

Couscous-geitenkaas burger met rode uienchutney, rucola salade met friet & mayonaise geserveerd

Zomer Cheeseburger

Sappige burger van Angus rund gegratineerd met Old Amsterdam kaas in een passend broodje met augurken, lente- ui en tomaat, geserveerd met friet & mayonaise

Flammkuchen

(Alleen HEEL)

(Vegetarisch)

Bedekt met crème fraîche, bospaddenstoelen, uien en 4 soorten kaas en gebakken in de oven

Spare ribs

Gemarineerde ribs, geserveerd met 2 sausjes en frieten

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

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

Cordon Bleu

Tip

Goed gevulde cordon bleu met ham en kaas, Weense Topper

XXL-variant + € 3.00

Wien

Wiener Schnitzel, chefs specialiteit met champignonsaus geserveerd

Tip

XXL-variant + € 2.50

Duo saté

Saté spies van kipfilet en een saté spies van ossenhaas, geserveerd met pindasaus of zigeunersaus én kroepoek

Wiener-

Zwiebelrostbraten

(Alleen HEEL)

Entrecote met rode wijnsaus en gefrituurde uien Wiener art

Wisselspeler

Uw gastheer / gastvrouw vertelt het graag

Bistro A-LA-CARTE- maaltijdsalades-Zomer

Maaltijdsalades

De basis bestaat uit een zomerse salade met mosterddressing, kies hierbij 1 van de volgende toppings:

Reepjes soja

€ 16.75

Gepelde gamba's

€ 16.75

Reepjes kipfilet

€ 16.75

Sliptongetjes

In roomboter gebakken (gefileerd + € 2.00)

€ 21.95

Entrecote

Geserveerd met kruidenboter (biologisch)

€ 22.95

Tournedos

Biefstuk van de haas, geserveerd met een pepersaus

€ 27.95

Bouillabaisse

Gevulde vissoep met kabeljauwfilet op de top, geserveerd met knoflookcrouton, rouille en Parmezaanse kaas

€ 19.95

T-bone

Geserveerd met kruidenboter (500 gram)

€ 34.50

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

DESSERT

Coupe Romanoff

HEEL € 7.50

Gemarineerde aardbeien met wodka en grandmanier, hierbij een bolletje vanille-ijs en slagroom

DEEL € 5.25

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

Proeverij

Heerlijke tapas toetjes samen op 1 bord geserveerd, hierbij passende sausjes en slagroom

Hangop

Hangop geserveerd met een vanille-peren-compote, toefje slagroom

Crème brûlée

Vanillepudding met bruine suiker gekarameliseerd geserveerd met slagroom

Kids

HEEL € 3.75 / Deel € 2.75

Twee kleine bolletjes ijs met aardbeiensaus, slagroom en een verrassing uit de schatkist!

Koffie Onze koffie en speciale koffie worden bereid van Laurentis koffiebonen

1. **Kopje koffie, thee, espresso de Rotonde** € 3.10
2. **Kopje cappuccino de Rotonde** € 3.35
Kopje verse munt thee of verse gember thee € 3.85
Kopje latte machiatto € 3.85
3. **Kopje koffie/thee/cappuccino "de luxe"** € 4.95
Kopje koffie naar keuze met slagroom en Belgische bonbons
4. **Kopje koffie/thee/cappuccino "likeur"** € 6.95
Koffie naar keuze met een glas Baileys, Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, of Sambucca
5. **Irish Coffee** met Ierse Whisky, bruine suiker en ongezoete slagroom € 6.60
6. **French Coffee** met Grand Marnier en ongezoete slagroom € 6.60
7. **Coffee Brasille** met bruine Rum, Tia Maria en ongezoete slagroom € 6.60
8. **Dom Coffee** met Dom Benedictine en ongezoete slagroom € 6.60
9. **Vordense Roem** met Vordens likeur en ongezoete slagroom € 6.10
10. **Wiener ijskoffie** 2 bollen vanille-ijs, koffie en slagroom € 6.50

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

Wijnkaart

Bubbels

Prosecco Reserve Le Contesse, Spumante! Veneto, Italië	Per fles € 24.50
	Per glas € 4.50
	Per piccolo € 4.65

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 € 4.75
Grüner veltliner, Hiedler, Kamptal, Oostenrijk	Per Fles € 25.00
	Per glas € 4.95
Müller-Thurgau, Josef Drathen, Mosel, Duitsland (zoet)	Per fles € 22.50
	Per glas € 4.25

Rose

Grenache, Domaine la Colombette, Herault, 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 € 4.75

Dessertwijnen

Zagara Muscato d'Asti, Piemontë, Italië	Per glas € 4.95
Muscat de Riversaltes, Domaine Cazes, Roussillon, Frankrijk	Per glas € 4.50

Wijn per fles

Sauvignon, Sancerre Nicolas Millet, Loire, Frankrijk	Per fles € 26.50
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	Per fles € 22.50 / per glas € 4.25