

(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](http://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 kroketjes**

**Proeverij v.d. Dag**

## SOEPEN

**Gelderse groentesoep**

**Tomatensoep**  
(Vegetarisch)

**Wildbouillon**

**Pompoensoep**  
(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 champignons 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 pompoensoep 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

<b>Zalm</b>	Zalmfilet op een bedje van spinazie, gratineerd met geitenkaas, hierover een honing-mosterdsaus
<b>Quiche</b> (Vegetarisch)	Hartige taart gemaakt van pompoen en bospaddenstoelen, hierover een bieslooksaus
<b>Grootmoeder</b>	Stoofpotje van ree uit grootmoederstijd geserveerd op een bedje van hutspot uit eigen keuken
<b>Tip</b>	Ook vegetarisch te bestellen: Vegetarisch Hachee
<b>Angusburger</b>	Sappige Angus burger in een passend broodje geserveerd met tomaat, augurk, crispy bacon, Amerikaans koolsalade en friet
<b>Fiakerspies</b>	Royale spies van varkenshaas medaillons, gewikkeld in spek en geserveerd met romige mosterdsaus
<b>Wien</b>	Wiener Schnitzel, chefs specialiteit, met apart geserveerde champignonsaus Of een XXL-variant, wie durft? + € 2.50
<b>Flammkuchen</b> (Vegetarisch) (Alleen HEEL)	Bedekt met crème fraîche, bospaddenstoelen, uien en vier soorten kaas en gebakken in de oven
<b>Hazenbout</b> (Alleen HEEL)	Mals gegaarde hazenbout met een Vordense kruidkoeksaus
<b>Parelhoenfilet</b>	Parelhoenfilet gevuld met pesto en omwikkeld in serranoham, geserveerd op een bedje van spaghetti in olijven-tomatensaus
<b>Wisselspeler</b>	Uw gastheer / gastvrouw vertelt het graag

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

<b>Kaasfondue</b>	Klassieker terug van weg geweest voor <b>minimaal 2 personen</b>	€ 34.00
<b>Sliptongetjes</b>	In roomboter gebakken (gefileerd + € 2.00)	€ 20.00
<b>A-la-Picasso</b>	Sliptongetjes Picasso, met vers fruit meegebakken (gefileerd + € 2.00)	€ 21.75
<b>Spare ribs</b>	Gemarineerde ribs, geserveerd met 2 sausjes en frieten Of met <b>verse knoflook + € 1.00</b> / <b>pittige marinade + € 1.00</b>	€ 19.00
<b>Italiaanse - Entrecote</b>	Uit de oven met bospaddenstoelen, pepers en Gorgonzola op de top	€ 25.50
<b>Tournedos</b>	Biefstuk van de haas, geserveerd met een pepersaus	€ 28.50
<b>Ribeye</b>	Ribeye, geserveerd met kruidenboter	€ 34.50
<b>Achterhoeks trio van wild</b>	Trio van hert-, hazenrugfilet en wildzwijn. Geserveerd met appeltjes in kastanjesaus	€ 25.00
<b>Hertenbiefstuk</b>	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

**HEEL € 7.50**

**DEEL € 5.25**

**Kersen**

Vanille-ijs met warme kersen en een toefje slagroom

**Crème brûlée**

Vanillepudding met bruine suiker gekarameliseerd geserveerd met slagroom

**Proeverij van chocolade**

Huisgemaakte verse chocolade-notencake hierover warme chocoladesaus, chocolademousse en een bolletje witte chocolade-ijs én slagroom

**Apfelstrudel**

Huisgemaakte warme apfelstrudel met vanillesaus, bolletje notenijs en slagroom

**Tip**

Apfelstrudel is ook voor diabetes te bestellen

**Dame blanche**

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

**Coupe Noisette**

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

**Kaas**

4 verschillende kazen uit binnen-en buitenland. met kweeperenchutney, kletzenbrood, gedroogd fruit en noten

**Fruit en Mascarponecrème**

Verse fruitsalade van het seizoen hierover een schepje mascarpone

**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 € 6.60
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