

CANTHAREL'S HUISWIJNEN

CANTHAREL'S HOUSE WINES

MOUSSEREND | SPARKLING

LAURENT PERRIER | LA CUVEE BRUT | REIMS AOP CHAMPAGNE | FRANKRIJK
C. GREFFE EXCELLENCE | CHENIN BLANC | AOP VOUVRAY | FRANKRIJK
VAL D'OCA PROSECCO | DOC TREVISO | ITALIË



60.00
8.00 | 42.00
6.00 | 28.00

ROSÉ | ROSÉ

ET MOI ROSÉ | GRENACHE | IGP VIN DE PROVENCE | FRANKRIJK
BELLINGHAM BERRY BUSH ROSÉ | WO WESTERN CAPE | ZUID AFRIKA

6.00 | 32.00
5.00 | 26.00

WIT | WHITE

JOHANN MÜLLNER | GRUNER VELTLINER | QUALITATSWEIN KREMSTAL | OOSTENRIJK
NELEMAN BIO | MACABEO SAUVIGNON BLANC | DO VALENCIA | SPANJE
OYNOS | PINOT GRIGIO | TERRE SICILIANE | ITALIË
BRIQUE D'OR | CHARDONNAY | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK

6.00 | 32.00
5.00 | 26.00
5.00 | 26.00
4.50 | 22.00

ROOD | RED

TENUTE ROSSETTI | POGGIO CIVETTA CHIANTI CLASSICO | DOCG CHIANTI CLASSICO | ITALIË
DOMAINE GAYDA | FLYING SOLO | GRENACHE SYRAH | IGP PAYS D'OC
WOODHAVEN | ZINFANDEL | CALIFORNIA | VERENIGDE STATEN
BRIQUE D'OR | MERLOT | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK

7.00 | 34.00
5.00 | 26.00
5.00 | 26.00
4.50 | 22.00

CANTHAREL'S SELECTIE

CANTHAREL'S SELECTION

WIT • LICHT • DROOG • FRIS | WHITE • LIGHT • DRY • FRESH

ESK VALLEY | SAUVIGNON BLANC | MARLBOROUGH | NIEUW-ZEELAND
DOMAINE GAYDA | VIOGNIER | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK



42.00
28.00

WIT • ZACHT • ROND • SAPPIG | WHITE • SOFT • ROUND • JUICY

DOMAINE VINCENT DAMPT | CHABLIS | AOP CHABLIS | FRANKRIJK
DOMAINE GÉRALD TALMARD MACON BLANC UCHIZY | AOP MACON VILLAGES | FRANKRIJK
WEINGUT ALLENDORF WINKLER | RIESLING TROCKEN | VDP ORTSWIEN | DUITSLAND
CASA SILVA | OLD VINES SAUVIGNON GRIS | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI

48.00
40.00
32.00
32.00

WIT • RIJK • VOL • AROMATISCH | WHITE • RICH • FULL BODIED • AROMATIC

CHÂTEAU DE POMMARD MEURSAULT | AOP MERSAULT | BOURGOGNE | FRANKRIJK
BLACK STALLION | CHARDONNAY | AVA NAPA VALLEY | USA
CASA SILVA GRAN TERROIR LOLOL VIOGNIER | DOC COLCHAGUA VALLEY | CHILI
JEAN-MAX ROGER | CUVEE LES CAILLOTES | SANCERRE BLANC | AOP SANCERRE | FRANKRIJK
BELLINGHAM | BERNARD SERIES | OLD VINE CHENIN BLANC | WO COASTAL REGION | ZUID AFRIKA

98.00
72.00
62.00
54.00
50.00

ROOD • SOEPEL • FRUITIG | RED • SMOOTH • FRUITY

MARQUÉS DE CACERES EXCELLENS | CRIANZA | DOCA RIOJA | SPANJE
JEAN LUC COLOMBO | LES ABEILLES | AOP COTES DU RHONE | FRANKRIJK
CASA SILVA RESERVA PINOT NOIR | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI

34.00
28.00
26.00

ROOD • ZACHT • ROND | RED • SMOOTH • ROUND

AMIRAL DE BEYCHEVELLE | AOP SAINT JULIEN | BOURDEAUX | FRANKRIJK
CECILIA BERETTA | RIPASSO | DOC VALPOLICELLA CLASSICO | ITALIË
CHATEAU CAMPET | AOP CADILLAC | COTES DE BORDEAUX | FRANKRIJK
NELEMAN | TEMPRANILLO BOBAL | DOC VALLENCIA | SPANJE

98.00
42.00
38.00
26.00

ROOD • KRACHTIG • VOL • INTENS | RED • POWERFUL • FULL • INTENSE

JEAN LUC COLOMBO | LES BARAVELLES | AOP CHATEAU NEUF DU PAPE | RHONE | FRANKRIJK
BELLINGHAM | BUSH WINE PINOTAGE | W.O. PAARL | ZUID AFRIKA
NOBLES WINES | CABERNET SAUVIGNON | AVA LODI | USA
CASA SILVA | LOS LINGUES | CARMENERE | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI
CHATEAU CAMPET | AOP CADILLAC | COTES DE BORDEAUX | FRANKRIJK

98.00
68.00
52.00
48.00
34.00



VOORGERECHTEN

STARTERS

ZALM | SALMON 15.00

Bonbon & salade van gerookte zalm • komkommer • radijs • dille mayonaise
Bonbon & salad of smoked salmon • cucumber • radish • dill mayonaise

CARPACCIO | CARPACCIO 14.00


Rundercarpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas
Beef carpaccio • truffle crème • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese

FOREL PATE | TROUT PATE 13.50

Gerookte forel van het "Smallert" • mesclun salade • zoetzure rettich • brioche
Smoked trout from "Het Smallert" • mesclun salad • sweet & sour rettich • brioche

MAÏSKIP | CORNFED CHICKEN 14.00


Gepocheerde maïskip • spinazie • rode ui compote • Sherry • hazelnoten
Poached Cornfed chicken • spinach • red onion compote • hazelnuts

WORTEL | CARROT  11.00


Tartaar van wortel • geitenkaas "truffels" • granny smith appel • rozenbottel dressing
Tartar of carrots • goat cheese "truffle" • granny smith apple • rosehip dressing

VITELLO TONNATO | VITELLO TONNATO 14.00

Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes
Finely sliced roast veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • capers

TOMATENSOEP | TOMATO SOUP  8.00


Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • gedroogde tomaat • knoflookcroutons
Creamy tomato soup • ravioli or spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons

MOSTERD "VELOUTE" | VELOUTE OF MUSTARD  8.50

Traditionele fluweelachtige soep • witte wijn • aardappel crunch • kaascrème
Traditional silky smooth soup • white wine • potato crunch • cheese cream

* Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frietjes en een frisse salade. Op verzoek serveren wij u graag huisgemaakte appelmoes en wisselende seizoensgroente
We serve fries and a fresh salad with all our main courses. We serve you on request homemade applesauce and changing seasonal vegetables.

* Fijn als u bij ons met pin betaalt | *We appreciate paying by card*

 Deze gerechten zijn vegetarisch | *These dishes are vegetarian*

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

ZEETONG** | SOLE 42.00

Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade
Sole baked on the bone • beurre noisette • almonds • lemon • spinach salad

***Let op: voor hotelgasten met een dinerarrangement geldt een toeslag van 8 euro*

***Please note: there is a surcharge of 8 euros for hotel guests with a dinner package*

ZALM | SALMON 24.00

Gebakken zalmfilet • warme huzarensalade • kreeftensaus • peterselie olie
Roasted salmon fillet • warm Dutch salad • lobster sauce • parsley oil

ZEEBAARS | SEABASS 25.00

Huid gebakken zeebaars • gamba • snijbonen • ponzu • kruim van soja & sesam • gele kokos currysous
Skin baked seabass fillet • scampi • string beans • ponzu • crispy soja & sesame crumbs • yellow coco curry sauce

BIETEN & ARTISJOK "WELLINGTON" | BEETS & ARTICHOKE "WELLINGTON"  21.00

Bladerdeeg gebak gevuld met rode biet & artisjok • peperroomsaus
Puffed pastry filled with beetroots & artichoke • peppercorn cream sauce

TAMME EEND | DUCK 26.00

Zacht gegaard • honing & tijm karamel • rode biet • pistache • frambozenazijn
Gently cooked • honey & thyme caramel • beetroot • pistachio • raspberry vinegar

RUNDER TOURNEDOS | FILLET OF BEEF 34.50

RUNDER RIB-EYE | BEEF RIB-EYE 29.50


ENTRECOTE | ENTRECOTE 25.00

Gegrild rundvlees • wilde spinazie • paddenstoelen • saus naar keuze
Grilled Beef • wild spinach • mushrooms • sauce of choice

Peper saus/pepper sauce | Bearnaise saus/sauce | Stroganoff saus/sauce | Café de Paris boter/butter

CANTHAREL SCHNITZEL | CANTHAREL SCHNITZEL 24.00

Krokant gebakken kalfsschnitzel • Stroganoffsous • citroen
Crispy fried vealschnitzel • Stroganoff sauce • lemon

TRUFFEL RISOTTO | TRUFFLE RISOTTO  22.00

Romige risotto • truffel • groenten • Parmezaan cracker
Creamy risotto • truffle • vegetables • Parmesan cracker

PATRON VARKEN | PATRON PORK 25.00

Gegrilde varkensrib • gepofte aardappel • crème fraîche • gremolata • Calvados saus
Grilled pork cutlet • baked potato • sour cream • gremolata • Calvados sauce

CANTHAREL'S HUISWIJNEN

CANTHAREL'S HOUSE WINES

MOUSSEREND | SPARKLING

LAURENT PERRIER | LA CUVEE BRUT | REIMS AOP CHAMPAGNE | FRANKRIJK
C. GREFFE EXCELLENCE | CHENIN BLANC | AOP VOUVRAY | FRANKRIJK
VAL D'OCA PROSECCO | DOC TREVISO | ITALIË



60.00
8.00 | 42.00
6.00 | 28.00

ROSÉ | ROSÉ

ET MOI ROSÉ | GRENACHE | IGP VIN DE PROVENCE | FRANKRIJK
BELLINGHAM BERRY BUSH ROSÉ | WO WESTERN CAPE | ZUID AFRIKA

6.00 | 32.00
5.00 | 26.00

WIT | WHITE

JOHANN MÜLLNER | GRUNER VELTLINER | QUALITATSWEIN KREMSTAL | OOSTENRIJK
NELEMAN BIO | MACABEO SAUVIGNON BLANC | DO VALENCIA | SPANJE
OYNOS | PINOT GRIGIO | TERRE SICILIANE | ITALIË
BRIQUE D'OR | CHARDONNAY | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK

6.00 | 32.00
5.00 | 26.00
5.00 | 26.00
4.50 | 22.00

ROOD | RED

TENUTE ROSSETTI | POGGIO CIVETTA CHIANTI CLASSICO | DOCG CHIANTI CLASSICO | ITALIË
DOMAINE GAYDA | FLYING SOLO | GRENACHE SYRAH | IGP PAYS D'OC
WOODHAVEN | ZINFANDEL | CALIFORNIA | VERENIGDE STATEN
BRIQUE D'OR | MERLOT | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK

7.00 | 34.00
5.00 | 26.00
5.00 | 26.00
4.50 | 22.00

CANTHAREL'S SELECTIE

CANTHAREL'S SELECTION

WIT • LICHT • DROOG • FRIS | WHITE • LIGHT • DRY • FRESH

ESK VALLEY | SAUVIGNON BLANC | MARLBOROUGH | NIEUW-ZEELAND
DOMAINE GAYDA | VIOGNIER | IGP PAYS D'OC | FRANKRIJK



42.00
28.00

WIT • ZACHT • ROND • SAPPIG | WHITE • SOFT • ROUND • JUICY

DOMAINE VINCENT DAMPT | CHABLIS | AOP CHABLIS | FRANKRIJK
DOMAINE GÉRALD TALMARD MACON BLANC UCHIZY | AOP MACON VILLAGES | FRANKRIJK
WEINGUT ALLENDORF WINKLER | RIESLING TROCKEN | VDP ORTSWIEN | DUITSLAND
CASA SILVA | OLD VINES SAUVIGNON GRIS | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI

48.00
40.00
32.00
32.00

WIT • RIJK • VOL • AROMATISCH | WHITE • RICH • FULL BODIED • AROMATIC

CHÂTEAU DE POMMARD MEURSAULT | AOP MERSAULT | BOURGOGNE | FRANKRIJK
BLACK STALLION | CHARDONNAY | AVA NAPA VALLEY | USA
CASA SILVA GRAN TERROIR LOLOL VIOGNIER | DOC COLCHAGUA VALLEY | CHILI
JEAN-MAX ROGER | CUVEE LES CAILLOTES | SANCERRE BLANC | AOP SANCERRE | FRANKRIJK
BELLINGHAM | BERNARD SERIES | OLD VINE CHENIN BLANC | WO COASTAL REGION | ZUID AFRIKA

98.00
72.00
62.00
54.00
50.00

ROOD • SOEPEL • FRUITIG | RED • SMOOTH • FRUITY

MARQUÉS DE CACERES EXCELLENS | CRIANZA | DOCA RIOJA | SPANJE
JEAN LUC COLOMBO | LES ABEILLES | AOP COTES DU RHONE | FRANKRIJK
CASA SILVA RESERVA PINOT NOIR | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI

34.00
28.00
26.00

ROOD • ZACHT • ROND | RED • SMOOTH • ROUND

AMIRAL DE BEYCHEVELLE | AOP SAINT JULIEN | BOURDEAUX | FRANKRIJK
CECILIA BERETTA | RIPASSO | DOC VALPOLICELLA CLASSICO | ITALIË
CHATEAU CAMPET | AOP CADILLAC | COTES DE BORDEAUX | FRANKRIJK
NELEMAN | TEMPRANILLO BOBAL | DOC VALENCIA | SPANJE

98.00
42.00
38.00
26.00

ROOD • KRACHTIG • VOL • INTENS | RED • POWERFUL • FULL • INTENSE

JEAN LUC COLOMBO | LES BARAVELLES | AOP CHATEAU NEUF DU PAPE | RHONE | FRANKRIJK
BELLINGHAM | BUSH WINE PINOTAGE | W.O. PAARL | ZUID AFRIKA
NOBLES WINES | CABERNET SAUVIGNON | AVA LODI | USA
CASA SILVA | LOS LINGUES | CARMENERE | DO COLCHAGUA VALLEY | CHILI
CHATEAU CAMPET | AOP CADILLAC | COTES DE BORDEAUX | FRANKRIJK

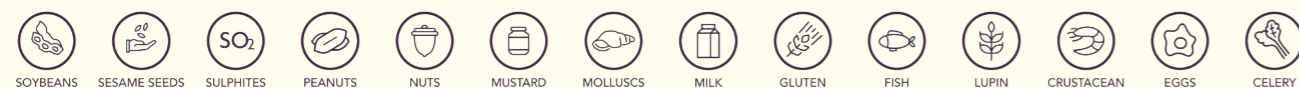
98.00
68.00
52.00
48.00
34.00

Mantines. BISTRO

ALLERGENENKAART
ALLERGEN CARD

VOORGERECHTEN STARTERS


ZALM SALMON	     	15.00
Bonbon & salade van gerookte zalm • komkommer • radijs • dille mayonaise <i>Bonbon & salad of smoked salmon • cucumber • radish • dill mayonaise</i>		
CARPACCIO CARPACCIO	  	14.00
Rundercarpaccio • truffelcrème • rucola • pijnboompitten • Parmezaanse kaas <i>Beef carpaccio • truffle crème • rocket leaves • pine nuts • Parmesan cheese</i>		
FOREL PATE TROUT PATE	     	13.50
Gerookte forel van het "Smallert" • mesclun salade • zoetzure rettich • brioche <i>Smoked trout from "Het Smallert" • mesclun salad • sweet & sour rettich • brioche</i>		
MAÏSKIP CORNFED CHICKEN	  	14.00
Gepocheerde maïskip • spinazie • rode ui compote • Sherry • hazelnoten <i>Poached Cornfed chicken • spinach • red onion compote • hazelnuts</i>		
WORTEL CARROT 	    	11.00
Tartaar van wortel • geitenkaas "truffels" • granny smith appel • rozenbottel dressing <i>Tartar of carrots • goat cheese "truffle" • granny smith apple • rosehip dressing</i>		
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	   	14.00
Dun gesneden gebraden kalfsvlees • tonijncrème • rucola • kappertjes <i>Finely sliced roast veal • tuna mayonnaise • rocket leaves • capers</i>		
TOMATENSOEP TOMATO SOUP 	   	8.00
Romige tomatensoep • ravioli van spinazie • basilicum • gedroogde tomaat • knoflookcroutons <i>Creamy tomato soup • ravioli or spinach • basil • sun-dried tomato • garlic croutons</i>		
MOSTERD "VELOUTE" VELOUTE OF MUSTARD 	   	8.50
Traditionele fluweelachtige soep • witte wijn • aardappel crunch • kaascrème <i>Traditional silky smooth soup • white wine • potato crunch • cheese cream</i>		



HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

ZEETONG** SOLE	   	42.00
Op de graat gebakken zeetong • beurre noisette • amandelen • citroen • spinaziesalade <i>Sole baked on the bone • beurre noisette • almonds • lemon • spinach salad</i>		
<i>**Let op: voor hotelgasten met een dinerarrangement geldt een toeslag van 8 euro</i> <i>**Please note: there is a surcharge of 8 euros for hotel guests with a dinner package</i>		
ZALM SALMON	  	24.00
Gebakken zalmfilet • warme huzarensalade • kreeftensaus • peterselie olie <i>Roasted salmon fillet • warm Dutch salad • lobster sauce • parsley oil</i>		
ZEEBAARS SEABASS	    	25.00
Huid gebakken zeebaars • gamba • snijbonen • ponzu • kruim van soja & sesam • gele kokos currysous <i>Skin baked seabass fillet • scampi • string beans • ponzu • crispy soja & sesame crumbs • yellow coco curry sauce</i>		
BIETEN & ARTISJOK "WELLINGTON" BEETS & ARTICHOKE "WELLINGTON" 	   	21.00
Bladerdeeg gebak gevuld met rode biet & artisjok • peperroomsaus <i>Puffed pastry filled with beetroots & artichoke • peppercorn cream sauce</i>		
TAMME EEND DUCK	   	26.00
Zacht gegaard • honing & tijm karamel • rode biet • pistache • frambozenazijn <i>Gently cooked • honey & thyme caramel • beetroot • pistachio • raspberry vinegar</i>		
RUNDER TOURNEDOS FILLET OF BEEF	  	34.50
RUNDER RIB-EYE BEEF RIB-EYE	  	29.50
ENTRECOTE ENTRECOTE	  	25.00
Gegrild rundvlees • wilde spinazie • paddenstoelen • saus naar keuze <i>Grilled Beef • wild spinach • mushrooms • sauce of choice</i> <i>Peper saus/pepper sauce Bearnaise saus/sauce  Stroganoff saus/sauce Café de Paris boter/butter</i>		
CANTHAREL SCHNITZEL CANTHAREL SCHNITZEL	   	24.00
Krokant gebakken kalfsschnitzel • Stroganoffsous • citroen <i>Crispy fried vealschnitzel • Stroganoff sauce • lemon</i>		
TRUFFEL RISOTTO TRUFFLE RISOTTO 	 	22.00
Romige risotto • truffel • groenten • Parmezaan cracker <i>Creamy risotto • truffle • vegetables • Parmesan cracker</i>		
PATRON VARKEN PATRON PORK	   	25.00
Gegrilde varkensrib • gepofte aardappel • crème fraîche • gremolata • Calvados saus <i>Grilled pork cutlet • baked potato • sour cream • gremolata • Calvados sauce</i>		

* Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frietjes en een frisse salade. Op verzoek serveren wij u graag huisgemaakte appelmoes en wisselende seizoensgroente
We serve fries and a fresh salad with all our main courses. We serve you on request homemade applesauce and changing seasonal vegetables.

* Fijn als u bij ons met pin betaalt | *We appreciate paying by card*
 Deze gerechten zijn vegetarisch | *These dishes are vegetarian*