

U kunt alle gerechten op de kaart tot 21:30 onbeperkt en door elkaar heen bestellen.

Tot 22:00 kunt u nog een nagerechtje gebruiken.

UNLIMITED DINING

Bijgerechten

Kaasbroodje met aioli
Verse ambachtelijke friet
Nacho's
Edamame boontjes
Frisse salade

Voorgerechten

Seizoensgerecht

Paprikasoep

Huisgemaakte paprikasoep

Vitello tonato

Dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

Carpaccio

Dungesneden rundvlees met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rode ui en broadbeans

Yakitori

Spiesjes van gegrilde kippendij, afgelakt met yakitorisaus

Buikspek

Langzaam gegaarde buikspek geserveerd met een salade van glasnoodles

Rosti met gerookte zalm

Krokant gebakken rösti met creme fraiche, gerookte zalm en kruidensaus

Meloen met ham

met truffelmayonaise

Torpedogarnalen

Gefrituurde garnalen met een lichtpittige chillisaus

Salade van gerookte ribeye

Dungesneden gerookte runder ribeye

Sticky Chicken

Krokante gefrituurd kippenhaasje op oosterse wijze

Dragonroll

Dagverse sushi gevuld met komkommer, avocado en gefrituurde garnaal

California salmon roll

Dagverse sushi gevuld met komkommer, avocado en rauwe zalm

Gefrituurde sushi of the day



Seizoensgerecht

Spinazietaartje

Krokant taartje van spinazie en fetakaas, met honing en walnoten

Gyoza

Krokant gefrituurd japans hapje met een vulling van groenten met een topping van japanse mayonaise

Vegetarische pokebowl

Sushirijst met mango, komkommer, edamame en verse groenten

Salade geitenkaas

Salade met walnoot, appelcompote, coulis en een geitenkaaskrokot

Bruscetta

Getoast stokbrood met tomatenbruscetta

Jalapeno cheese bites

met chillisaus

Gevulde canneloni

Gegratineerde canneloni met ricottavulling, en tomatensaus

Pinsa pulled jackfruit

Huisgemaakte pinsa met jackfruit, bbq saus, bosui en gebakken ui

Paddenstoelenkroketjes

met gebakken champignons, puree van zoete aardappel en truffelmayonaise

Oosterse noodles

Roergebakken noodles met licht pittige saus en Oosterse groenten

Hoofdgerechten

Seizoensgerecht

Spareribs Graaf Jan

Botermalse spareribs met een lichtpittige lak, gebakken uitjes en bosui

Visspies

Spies van zalm, botervis en gamba

Pinsa caprese

Huisgemaakte pinsa met mozzarella, balsamicouitjes en pesto

Kipsate

Sate van kippendij, kroepoek en gefrituurde ui

Runderspies

Gegrilde gemarineerde rundvleesspies met knoflooksaus

Langzaam gegaard rundvlees

Langzaam gegaard runderwang met zoete aardappelpuree en seizoensgroenten

Pokebowl sake

Gemarineerde rauwe zalm, komkommer, edamame, mango

Kip-pesto rollade

Langzaam gegaarde rollade van kip en pesto geserveerd met een truffelsaus

Truffelburgertje

Runderburger met truffelmayonaise, tomaat en ijsbergsla

Zalmfilet

Gebakken zalmfilet op oosterse wijze met noodles

Loaded schnitzel

met een topping van creme fraiche, paddenstoelen en kaas

Heeft u een allergie?
Laat het de bediening weten



GRAAF JAN
— Grand Café —



Nagerechten

Seizoensgerecht

Cheesecake

Luchtige huisgemaakte cheesecake met roodfruitcoulis

Kaasplankje

Mix van kazen met appel compote

Pornstar martini mousse

(bevat alcohol)

Kaneelijs met slagroom

Dame blanche

Vanilleijs met chocoladesaus

Creme brulee

Vanille creme brulee, met een bolletje roomijs

Baileys mousse met stroopwafel

(bevat alcohol)

Rolo banaan

Gepofte banaan gevuld met rolo, geserveerd met vanilleijs

Chocolademousse

Spekkoek

Dungesneden spekkoek met mangoijs

Huisgemaakte Tiramisu

Sinaasappel bavarois

Wafel met amarene kersen

Kinderkaart

Voor de jonge Graven

Bitterballen

Poffertjes

Frikandel

Mini kaassoufflé

Kipnuggets

Lekker bij uw nagerecht

Speciaal koffie's

French koffie 7,50

Irish koffie 7,50

Spanish koffie 7,50

Koffie DOM 7,50

Kiss of fire 7,50

Cocktails

Amaretto sour 9,00
Amandel - Citroen - Bitters

Pornstar Martini 9,50
Vodka - Passievrucht - Vanille

Espresso Martini 9,00
Vodka - Koffie - Vanille

Mojito 8,50
Witte rum - Munt - Limoen - Suiker

Seizoenscocktail 9,50
Een verrassende cocktail geïnspireerd op het seizoen

Flat white espresso Martini 9,50
Vodka - Koffie - Vanille - Baileys

Limoncello spritz 7,50
Limoncello - Prosecco - Limoen

Gin&Tonic 7,50
Gordons gin - Tonic - Munt

Gin&Tonic van de Graaf 9,00
Pink gin - Tonic - Rood fruit

Aperol spritz 7,50
Aperol - Prosecco - Bruiswater

Sangria 4,50 glas | 15,50 karaf
Likeur 43 - Fruit - Sangria

Gedistilleerd

Licor 43 4,50

Limoncello 4,50

Baileys 4,50

Cointreau 4,50

Grand Marnier 4,50

Wist u dat...

... wij ook maaltijden thuisbezorgen.

Feestje of vergadering? informeer naar de mogelijkheden

RECEPTIE ♦ ZAALHUUR ♦ BUFFET ♦ VERGADERING ♦ CURSUS ♦ VERJAARDAG
FEESTJE ♦ HIGH TEA ♦ HIGH WINE ♦ WALKING DINER ♦ CATERING

