

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
- Frietjes
- Aardappelwedges
- Nacho's
- Edamame boontjes
- Frisse salade

Voorgerechten

Seizoensgerecht

Champignonsoep

Asian style carpaccio

Rundercarpaccio op Oosterse wijze met gebakken ui, edamame, teriyaki, sesam en Japanse mayonaise

Carpaccio

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

Yakitori

Spiesjes van gegrilde kippendij, afgelakt met yakitorisaus

Gambakroket

Met een cocktailsaus

Seafood soes

Gevuld met salade van gerookte makreel

Torpedogarnalen

Gepaneerde garnalen met een lichtpittige chilisaus

Focaccia barbacoa

Mexicaanse pulled beef met ranchdressing

Sticky Chicken

Krokant gefrituurd kippenhaasje op Oosterse wijze

Sushi plateau

Uramaki ebi en krab, en een nigiri van zalm

Duo van Hosomaki

Hosomaki komkommer en zalm

Sushi of the day

Vegetarisch



Seizoensgerecht

Gefrituurde Camembert

Met een compote van cranberry

Quiche

Gevuld met groenten en kaas

Pasteitje

Met een vulling van paddenstoelenragout

Gyoza

Krokant Japans hapje met een vulling van groenten met een topping van Japanse mayonaise

Geitenkaas gratin

Gegratineerde geitenkaas met een salade, walnoot en appelcompote

Bloemkool tempura

Krokante bloemkoolbites met muhammara

Gebakken champignons

In kruidenboter gebakken, geserveerd met brood

Ravioli

Verse ravioli gevuld met spinazie en ricotta

Taartje van peer en gorgonzola

Met honing en walnoten

Paddenstoelenkroketjes

Met gebakken champignons, puree van zoete aardappel en truffelmayonaise

Okonomiyaki

Hartige pannenkoek met barbecuesaus en Japanse mayonaise

Hoofdgerechten

Seizoensgerecht

Spareribs Graaf Jan

Botermalse spareribs met een lichtpittige lak, gebakken uitjes en bosui

Stoof van Hert

Kruidige winterstoof van hert, geserveerd met kastanjepuree

Ossenhaaspuntjes

Gebakken ossenhaas met Stroganoff saus

Kipsate

Sate van kipfilet, kroepoek en gefrituurde ui

Beef tataki

Kort gebakken ossenhaas op Oosterse wijze, met een kruidensalade en knoflookkrokant

Kalkoenrollade

Langzaam gegaard met een saus van cranberry's

Pokebowl sake

Gemarineerde rauwe zalm, komkommer, edamame en mango

Visspies

Spies van botervis, gamba en zalm

Smokey bbq burger

Runderburger met bbq saus, ijsbergsla en tomaat

Zalmfilet

Met een kruidenkorst, geserveerd met hollandaise saus

Tonijn tataki

Kort gebakken tonijn, met wakame en wasabimayonaise

Heeft u een allergie?
Laat het de bediening weten



GRAAF JAN
— Grand Café —



Nagerechten

Seizoensgerecht

Kaiserschmarren

Oostenrijkse gekarameliseerde ‘pannenkoek’ met vanillesaus

Cheesecake

Luchtige huisgemaakte cheesecake met roodfruitcoulis

Luikse wafel

Met warme kersen

Kaneelijs met slagroom

Peren brulee

Peer met cruble afgemaakt met een krokant afgebrande witte chocolademousse

Pumpkin spice cake

Dame blanche

Vanilleijs met chocoladesaus

Pornstar martini ijs

(bevat alcohol)

Chocolademousse

Creme brulee

Kinderkaart

Voor de jonge Graven

Bitterballen

Poffertjes

Frikandel

Kaastengels

Kipnuggets

Smurfenijs

Lekker bij uw nagerecht

Speciaal koffie's

Espresso martini	12,50
French koffie Grand mariner	8,50
Irish koffie Jameson whiskey	8,50
Spanish koffie Tia maria	8,50
Koffie DOM Dom benedictine	8,50
Kiss of fire Cointreau en tia maria	8,50
Italian koffie Amaretto	8,50

Likeuren

Amaretto	4,50
Baileys	4,50
Cointreau	4,50
Drambuie	4,50
Grand Marnier	4,50
Tia maria	4,50
Licor 43	4,50
Limoncello	4,50
Sambuca	4,50

