

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

Tom kha kai

Thaise kokossoep met kip

Beef tataki

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

Carpaccio

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

Yakitori

Spiesjes van gegrilde kippendij, afgelakt met yakitorisaus

Dumplings

Gestoomde dumplings met ponzu en crispy chilli

Gravad lax

Scandinavische zalm met een kruidenkorst, wasabi mayonaise en brioche

Torpedogarnalen

Gepaneerde garnalen met een lichtpittige chilisaus

Makreelsalade

Met frisse komkommersalade en brioche

Sticky Chicken

Krokant gefrituurd kippenhaasje op Oosterse wijze

Sushi plateau

Uramaki ebi en een nigiri van zalm

Duo van Hosomaki

Hosomaki komkommer en zalm

Sushi of the day

Vegetarisch



Seizoensgerecht

Mozzarella sticks

Met chili saus

Arancini

Krokant gefrituurde risotto met tomaat en mozzarella

Spinazie feta pie

Taartje van bladerdeeg met een vulling van spinazie en feta

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

Rigatone

Met een saus van truffel en Parmezaan

Corn ribs

Ribbetjes van mais in een kruidenrub en ranchdressing

Groene curry bite

Bitterbal met kruidige groene curry vulling en komkommersalade

Okonomiyaki

Hartige pannenkoek met barbecuesaus en Japanse mayonaise

Hoofdgerechten

Seizoensgerecht

Spareribs Graaf Jan

Botermalse spareribs met een lichtpittige lak, gebakken uitjes en bosui

Kalfsuccade

Botermalse sucade van kalf met een rodewijnjus en pastinaakpuree

Oosterse biefstukpuntjes

Roergebakken met Oosterse groenten, teriyakisaus, sesam en gebakken ui

Kipsate

Sate van kipfilet, kroepoek en gefrituurde ui

Kip tandori spies

Met frisse komkommersalade

Stoof van lam

Met roseval aardappelen

Pokebowl sake

Gemarineerde rauwe zalm, komkommer, edamame en mango

Gamba's al ajillo

Met stokbrood

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

Choco duo

Brownie en American cookie met vanilleijs

Cheesecake

Luchtige huisgemaakte cheesecake met roodfruitcoulis

Luikse wafel

Met chocoladesaus en vanilleijs

Mango sorbet ijs

Appel brulee

Appelcompote met crumble, afgemaakt met krokant afgebrande witte chocolademousse

Lemon merengue tartelette

Huisgemaakt taartje met een vulling van lemoncurd en italiaans schuim

Creme brulee

Dame blanche

Vanilleijs met chocoladesaus

Pornstar martini ijs

(bevat alcohol)

Baileys mousse

Met stroopwafelstukjes

Kinderkaart

Voor de jonge Graven

Bitterballen

Poffertjes

Frikandel

Kaastengels

Kipnuggets

Smurfenijs

Lekker bij uw nagerecht

Speciaal koffie's

Espresso martini 12,50

French koffie 9,00
Grand mariner

Irish koffie 9,00
Jameson whiskey

Spanish koffie 9,00
Tia maria

Koffie DOM 9,00
Dom benedictine

Kiss of fire 9,00
Cointreau en tia maria

Italian koffie 9,00
Amaretto

Likeuren

Amaretto 5,00

Baileys 5,00

Cointreau 5,00

Drambuie 5,00

Grand Marnier 5,00

Tia maria 5,00

Licor 43 5,00

Limoncello 5,00

Sambuca 5,00

