

KERST MENUKAART

Grand café
De Bocht

APERITIEF

- **Stokbrood met smeersels 5,95**

- **Huis aperitief 7,50**

Een heerlijk wisselend drankje om uw diner of lunch mee te starten.

VOORGERECHTEN

- **Rundercarpaccio 14,50**

Pijnboompitten | zongedroogde tomatendressing | Grana Padano kaas

- **Beef teriyaki 13,50**

Oosterse biefreepjes | teriyaki saus

- **Plank Bellota 20,50**

De beste Spaanse Pata Negra ham

- **Escargots 13,50**

In huisgemaakte lookboter
Gegratineerd met gorgonzola +4,50

- **Tomatensoep 8,50**

Romig | gehaktballetjes (Ook vegetarisch te bestellen)

- **Provençaalse vissoep 12,50**

Diverse vissoorten

- **Timbaaltje 19,50**

Bonbon van zalm | paling | garnalen | gamba

- **Hollandse garnalencocktail 19,50**

Huisgemaakte whiskeysaus

- **Duo kroket 16,50**

Garnaal | kaas

- **Scampi's 16,50**

Romige saus van knoflook en chili

- **Calamari fritti 15,50**

Op Spaanse wijze | aioli

- **Kaaskroketteren 13,50**

Vegetarisch

- **Kikkerbillen 16,50**

In knoflookboter

- **Holtkamp garnalencroketteren 17,50**

Twee ambachtelijke, goedgevulde kroketteren

- **Paling op toast 17,50**

Een echte klassieker!

- **Zalm op toast 17,50**

Traditionele topper!

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met verse friet, mayonaise en salade.

- **Supplement aardappelgerecht + 3,50**

- **Supplement gebakken champignons + 3,50**

- **Supplement warme groenten + 3,50**

- **Supplement chunky tomatensalsa (heerlijk bij vleesgerechten) + 3,50**

- **Tournedos 30,50**

+ Supplement Surf & turf (gamba's) + 7,50

Keuze uit peper-, champignon-, bearnaise-, truffelsaus

- **Lamshaasjes 30,50**

Keuze uit peper-, champignon-, bearnaise-, truffelsaus

- **Iberico rib fingers 25,50**

Van het Iberico varken | krokant gebakken

- **Rib eye grain fed 30,50**

+ Supplement Surf & turf (gamba's) + 7,50

Keuze uit peper-, champignon-, bearnaise-, truffelsaus

- **Filet mignon 26,50**

Ossenhaaspuntjes | Oosterse wijze

- **Varkenshaasmedaillons 24,50**

Keuze uit peper-, champignon-, bearnaise-, truffelsaus

- **Schnitzel "uit De Bocht" 20,50**

Keuze uit peper-, champignon-, bearnaise-, truffelsaus

- **Beenhammetje 23,50**

Van het Pork Best varken | honingmosterdsaus

- **Spareribs 24,50**

Heerlijk bourgondisch smullen

- **Avocado edamame burger 20,50**

100% Vegan | chunky tomatensalsa | augurk

- **Luxe maaltijdsalade vis 33,50**

Rijk gevuld met: Hollandse garnalen | paling | gamba | gerookte zalm | garnalencroketje | calamares

- **Gillende gamba's 26,50**

Gepeld | Thaise kokos currysous

- **Zalm 25,50**

Met bearnaisesaus

- **Vispannetje 25,50**

Zalm | zeewolf | kabeljauw | gamba | mosselen | bearnaisesaus

- **Zeetong 44,50**

In roomboter gebakken | +/- 600 gram

- **Huisgemaakte kipsaté 20,50**

Met pindasaus

- **Vega wokshotel 20,50**

Met vegetarische biefstukreepjes op Oosterse wijze

- **Pikant gebakken mosselen 23,50**

Op Spaanse wijze

WILDGERECHTEN

VOORGERECHTEN WILD

- **Wildkroketteren 15,50**

Met preiselbeerencompote

- **Zwijncarpaccio 15,50**

Met spekjes en bosvruchtendressing

HOOFDGERECHTEN WILD

- **Wildstoverij 29,50**

Van hert & zwijn

- **Hertenbiefstuk 31,50**

Met rode portsaus en herfstgarnituur

NAGERECHTEN

- **Vanille-ijs met warme kersen 10,50**

Vanille-ijs | warme kersen | slagroom

- **Cheesecake 10,50**

Karamel | vanille-ijs | slagroom

- **Dame blanche 9,95**

Vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

- **Truffel-ijstaartje 10,50**

Huisgemaakt | chocolade- en vanille-ijs | karamel

- **Spekkoek 9,50**

Bolletje vanille-ijs | slagroom

- **Sorbet "De Bocht" 10,50**

Aardbeien-, mango- en citroen-sorbetijs | fruit | slagroom

- **Crème brûlée 9,95**

Bolletje vanille-ijs

- **Verse fruitsalade 9,95**

Diverse fruitsoorten | slagroom

- **Dessert cocktail "De Bocht" 12,50**

Cold espresso | geheime likeuren | bolletje vanille-ijs

- **Kaasplank 15,50**

Kazen van Het Kaasatelier uit Oud Gastel. Nieuwsgierig? Vraag naar ons kaas assortiment.

Geen ruimte meer voor een dessert maar wel zin in een zoete afsluiter? Bekijk onze cocktailkaart.

Aanrader!



Marqués de Riscal reserva is de perfecte wijn bij een goede steak, maar vooral bij grillgerechten komt deze wijn uitstekend tot zijn recht.

De wijn is een klassiek voorbeeld van Rioja gemaakt van 90% tempranillo aangevuld met graciano en mazuelo.

De wijn rijpt 24 maanden op Amerikaans eiken en nog een jaar op fles op de Bodega. Pas dan komt hij op de markt en smaakt hij naar zwarte bessen en kersen met zachte tannines en vanilletonen door het houtgebruik.

- Fles Marques de Riscal reserva 37,5cl 20,50
(Halve fles wijn)

- Fles Marques de Riscal reserva 75cl 39,50

- Fles Marques de Riscal reserva 1,5L 79,-

- Fles Marques de Riscal reserva 3L 158,-

EEN ECHTE FAVORIET!

