

( GRAND  
BISTRO )

# de ROTONDE

**Welkom in ons bistro a-la-carte restaurant!**

## **HEEL & DEEL of A-LA-CARTE**

### **HEEL GERECHTEN**

Groots genieten of gewoon een snelle hap? Ontdek dan onze HEEL gerechten.  
Uw favoriete gerecht, geserveerd op 1 groot bord waarbij u zelf uw bijgerechten kiest.

### **HEEL 3- GANGEN MENU € 32.50**

( 1 voorgerecht/ 1 hoofdgerecht incl. garnituren/1 dessert )

### **DEEL GERECHTEN**

Houdt u van divers eten en verschillende smaken? Dan zijn onze DEEL gerechten wat voor u.  
Bestel deze kleinere gerechten los van elkaar of combineer ze met onze HEEL gerechten.

### **DEEL 5-GANGEN MENU € 35.00**

(in 3 keer geserveerd)

2 voorgerechten/ 2 hoofdgerechten incl. garnituren / 1 dessert

Leuke acties.....Houd onze website in de gaten. [www.grandbistroderotonde.nl](http://www.grandbistroderotonde.nl)

## VOORAF

HEEL € 11.50

DEEL € 6.50

### Voorgerechten

<b>Bonbon</b>	Zalmbonbon, gerookte zalm gevuld met rivierkreeftjes in frisse komkommer-paprika saus. Geserveerd met asperges en een mosterddressing
<b>Carpaccio van Rund</b>	truffelolie/gedroogde tomaten/pijnboompitten/verse Parmezaanse kaas
<b>Champignons Dordogne</b> (vegetarisch)	Mooie sappige champignons in bierbeslag en dan lichtbruin gefrituurd, hierbij een saus tartaar
<b>Voorjaar</b>	Fris en fruitige Voorjaarssalade met asperges, gerookte kipfilet en avocado, af gegarneerd met een yoghurt dressing
<b>Serranoham</b>	Frisse salade met verse ananas en zoete meloen met dingesneden serranoham
<b>Franse Klassieker</b>	Beef tartare met garnituren "de Rotonde" en toastbrood
<b>Gamba's Cran Canaria</b>	Gepelde gamba's in knoflookolie, pepertjes, pruttelend geserveerd
<b>Proeverij van asperges</b>	Heerlijke mix van lekkere voorafjes van of met asperges in tapas stijl geserveerd
<b>Slakken de Rotonde</b> (alleen heel)	Half dozijn goed geurende slakken met gorgonzola gegratineerd

## SOEPEN

HEEL € 6.50

DEEL € 4.50

<b>Gelderse Groentesoep</b>	Ouderwetse runderbouillon met groente, gehaktballetjes, en vermicelli
<b>Tomatensoep</b> (vegetarisch)	Met verse basilicum en scheutje room
<b>Soep van de Dag</b>	Vraag uw gastheer/gastvrouw welke het vandaag is...
<b>Asperge soep</b>	Romige aspergesoep met verse stukjes asperges

**Allergie?** Meld deze bij uw bestelling, zodat wij tijdig een passende oplossing voor u hebben.

## HOOFDGERECHT

HEEL € 18.50

DEEL € 12.50

<b>Wien</b>	Weense Schnitzel, groot lekker geserveerd met champignonsaus
<b>Asperge Zalm</b>	Verse asperges uit Nederland geserveerd met een zalmfilet en hierover een Hollandaisesaus
<b>Lente-burger</b>	Sappige burger van Angus rund in een passend broodje met augurken, lente-ui, tomaat geserveerd met krulfriet & mayonaise
<b>Asperge (vegetarisch)</b>	Warm Asperge taartje met geitenkaas en een saus van lente-ui
<b>Kalfsoester</b>	Gebakken kalfsoester met lentegroente van asperge, wortel, lente ui en selderij met een calvados saus geserveerd
<b>Medaillon in spek</b>	Varkensmedaillons in spek omwikkeld met een romige mosterdsaus
<b>Cous cous</b>	Cous cous-geitenkaas burger met rode uienchutney, rucola salade met krulfriet en mayonaise geserveerd
<b>Sliptongetjes</b>	knapperig gebakken in roomboter
<b>Asperge klassiek</b>	Verse asperges uit Nederland geserveerd met beenham, ei en geklaarde boter
<b>Wisselspeler</b>	vraag uw gastheer/gastvrouw welke het vandaag is...

## Zomer & Bistro Gerechten

<b>Saté de Rotonde</b> , satéspies van kipfilet en een satéspies van varkenshaas geserveerd met pindasaus en kroepoek	<b>17.50</b>
<b>Entrecote</b> met kruidenboter (biologisch)	<b>22.95</b>
<b>Tournedos</b> ; biefstuk van de haas. Geserveerd met pepersaus.	<b>27.95</b>
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> , entrecote met rode wijnsaus, gefrituurde uien Wiener art	<b>24.95</b>
<b>Cordon bleu</b> , gevuld met ham en kaas of een xxl variant	<b>18.50/ 21.50</b>
<b>Spare ribs</b> Gemarineerde ribben, frieten-mayonaise met 2 sausen geserveerd Of spare ribs met <b>knoflook + € 1.00</b> of <b>pittig + € 1.00</b>	<b>18.50</b>

## Maaltijdsalades

De basis bestaat uit een zomerse salade met mosterddressing, <i>kies hierbij uit 1 van de volgende toppings:</i> <b>gamba's, ossenhaaspuntjes of gebakken kipfilet</b> Alle maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood, frites en mayonaise	<b>16.50</b>
---	--------------

**Allergie?** Meld deze bij uw bestelling, zodat wij tijdig een passende oplossing voor u hebben.

## DESSERT

**HEEL € 7.50**

**DEEL € 4.50**

<b>Coupe Lekker</b>	Chocolade ijs, vanille-ijs, notenijs, gekarameliseerde noten, karamelsaus en slagroom
<b>Citroentaart</b>	citroentaart uit eigen keuken met stracciatella-ijs en slagroom
<b>Waldmeister</b>	Gemarineerde bosvruchten met citroenijs en slagroom
<b>Romanoff</b>	Verse aardbeien romanoff met vanille ijs en slagroom geserveerd
<b>Dame blanche</b>	Vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom
<b>Proeverij de Ronde</b>	Heerlijke tapas toetjes samen op 1 bord geserveerd, hierbij passende sausjes en slagroom
<b>Apfelstrudel</b>	Apfelstrudel warm uit de oven met vanillesaus en walnootijs hierbij een toefje slagroom geserveerd
<b>Crème brulee</b>	vanille pudding gekarameliseerd met bruine suiker en geserveerd met slagroom

## Koffie de Ronde....

Onze koffie en speciale koffie worden bereid van Laurentis koffie.

<b>Kopje koffie, thee, espresso de Ronde</b>	<b>3.00</b>
<b>Kopje cappuccino de Ronde</b>	<b>3.25</b>
<b>Kopje koffie/thee/cappuccino "de luxe"</b>	<b>4.95</b>
Kopje koffie naar keuze met slagroom en Belgische bonbons	
<b>Kopje koffie/thee/cappuccino "likeur"</b>	<b>6.75</b>
Koffie naar keuze met een glas baileys, amaretto, grand marnier, cointreau, sambucca Likeur 43, cognac, calvados	
<b>Irish Coffee</b> met Ierse Whisky, bruine suiker en ongezoete slagroom	<b>6.50</b>
<b>French Coffee</b> met Grand Marnier en ongezoete slagroom	<b>6.50</b>
<b>Coffee Brasille</b> met Bruine rum, Tia Maria en ongezoete slagroom	<b>6.50</b>
<b>Dom Coffee</b> met Dom Benedictine en ongezoete slagroom	<b>6.50</b>
<b>Vordense Roem</b> met Vordens likeur en ongezoete slagroom	<b>6.00</b>

**Allergie?** Meld deze bij uw bestelling, zodat wij tijdig een passende oplossing voor u hebben.

# Wijnkaart....

## Huiswijnen

Prosecco Reserve Le Contesse, Spumante! Veneto, Italië  
Per fles 24.50  
Per piccolo 5.95

### **Wit:**

Cuvée Sauvignon Blanc/Grenache Gris "Passerel" Languedoc, Frankrijk  
Per fles 22.50  
Per glas 4.25  
PREMIUM Sauvignon Blanc, Domaine de Laulan , Cotes de Duras, Frankrijk  
Per fles 22.50  
Per glas 4.25  
Chardonnay, Saint-Peyre Pays D'os Frankrijk  
Per fles 24.50  
Per glas 4.50

### **Rose:**

Grenache, Domaine la Colombette, Herault, Frankrijk  
Per fles 22.50  
Per glas 4.25

### **Rood:**

Cuvée Carignan/Syrah/ Grenache "Passerel" Languedoc, Frankrijk  
Per fles 22.50  
Per glas 4.25  
Cuvée Merlot/Carignan/Syrah, Domaine Boyer BIO Languedoc, Frankrijk  
Per fles 22.50  
Per glas 4.25

## **Dessertwijnen**

Zagara Muscato d'Asti, Piemontë, Italië  
Per glas 4.50  
Muscat de Riversaltes, Domaine Cazes, Roussillon, Frankrijk  
Per glas 4.50

## Wijn per fles

Sauvignon, Sancerre Nicolas Millet , Loire, Frankrijk  
Per fles 24.50  
Principe de Viana Tempranillo, Navarra, Spanje  
Per fles 24.50  
Cabernet Sauvignon, Errazuriz Estate , Aconcagua Valley, Chili  
Per fles 24.50  
Zweigelt Kieselstein 100% biologisch, Oostenrijk  
Per fles 24.50/ per glas 4.50  
Le P'tit Roebie Rouge 100% biologisch, Frankrijk  
Per fles 22.50/ per glas 4.25