

(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

VOORAF

HEEL € 11.50

DEEL € 6.50

Pulled-zalm

Huis bereide pulled-zalm op een frisse gemengde salade geserveerd, aangemaakt met een mosterd-dille dressing

Carpaccio van Rund

truffelolie/gedroogde tomaten/pijnboompitten/verse Parmezaanse kaas

Champignons Dordogne

(vegetarisch)

Mooie sappige champignons in bierbeslag en dan lichtbruin gefrituurd, hierbij een saus tartaar

Kalfs-Rosbief

Dun gesneden kalfsrosbief hierop een grove mosterd en chutney van rode uien

Geitenkaas

(vegetarisch)

Herfstsalade met geroosterde pompoen, stukjes geitenkaas, verschillende noten met een dressing van appelstroop en balsamicoazijn

Chicken Wings

Goud-geel gebraden chicken wings geserveerd met een huisgemaakte dipsaus

Italiaanse Gamba's

Gepelde gamba's met stukjes tomaat, mozzarella en verse kruiden uit de oven pruttelend geserveerd

Proeverij de Ronde

In tapas stijl geserveerd verschillende proeverijtjes van onze voorgerechten kaart. (Heel zijn 6 Proeverijtjes en Deel zijn 3 proeverijtjes)

Slakken de Ronde

(alleen heel)

Half dozijn goed geurende slakken met gorgonzola gegratineerd

SOEPEN

HEEL € 6.50

DEEL € 4.50

Gelderse Groentesoep

Ouderwetse runderbouillon met groente, gehaktballetjes, en vermicelli

Tomatensoep (vegetarisch)

Met verse basilicum en scheutje room

Soep van de Dag

Vraag uw gastheer/gastvrouw welke het vandaag is...

Pompoensoep (vegetarisch)

Romige pompoensoep met geroosterde pompoenpitten

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

HOOFDGERECHT

HEEL € 18.50

DEEL € 12.50

Tiroler Cordon bleu	Huis gemaakte cordon bleu gevuld met tiroler schinken en roomkaas
Zalm	Zalmfilet uit de oven met prosciutto kruidige linzen en crème fraiche
Na-Zomer-hamburger	Sappige burger van Angus rund met in een passend broodje met augurken, bos-ui, tomaat geserveerd met krulfriet & mayonaise
Hartige taart (vegetarisch)	Hartige Taart gemaakt van pompoen en bospaddenstoelen hierover een bieslooksaus
Eend	Eenden-filet langzaam rosé gegaard met een zachte jus van Texels bier
Wokki wokki	Roergebakken Ossenhaaspuntjes en kipfilet met wok groente en cashewnoten geserveerd met rijst
Cous cous +	Cous cous-geitenkaas-quinoa burger met veld sla, tomaten en een yoghurtsaus met krulfriet en mayonaise geserveerd
Varkenshaas	Ouderwets malse varkenshaas geserveerd met een saus van gemengde bospaddenstoelen
Spare ribs	Gemarineerde ribben, frieten-mayonaise met 2 sausen geserveerd Of spare ribs met knoflook + € 1.00 of pittig + € 1.00
Wisselspeler	vraag uw gastheer/gastvrouw welke het vandaag is...

Bistro Gerechten

Entrecote met kruidenboter (biologisch)	23.95
Tournedos; biefstuk van de haas. Geserveerd met pepersaus.	27.95
Wiener Zwiebelrostbraten, entrecote met rode wijnsaus, gefrituurde uien Wiener art	24.95
Cordon bleu, gevuld met ham en kaas of een xxl variant	18.50/ 21.50
Varkenshaassaté, spies van varkenshaas geserveerd met pindasaus	17.50
Sliptongetjes (3 stuk) knapperig in roomboter gebakken	21.50
	Gefileerd + 2.00
Bouillabaisse Franse Vissoep met rouille en Parmezaanse kaas	15.00

Geserveerd als hoofdgerecht.

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

DESSERT

HEEL € 7.50

DEEL € 4.50

Coupe Lekker	Chocolade ijs, vanille-ijs, notenijs, gekarameliseerde noten, karamelsaus en slagroom
Duo	Chocolade panna cotta & Grand marnier parfait met slagroom geserveerd
Kiwi	Zoete kiwi met een kokos Hangop met slagroom geserveerd
Tiramisu	Tiramisu uit eigen keuken op de Milanese manier geserveerd
Dame blanche	Vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom
Fruitsalade	Verse fruitsalade van fruit van het seizoen met limocello en mango-ijs, toefje slagroom
Apfelstrudel	Apfelstrudel warm uit de oven met vanillesaus en walnootijs hierbij een toefje slagroom geserveerd
Limoentaart	Limoentaart uit eigen keuken met een bolletje stracciatella-ijs en slagroom geserveerd

Koffie de Rotonde....

Onze koffie en speciale koffie worden bereid van Laurentis koffie.

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

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