

(GRAND
BISTRO)

de ROTONDE

Welkom in ons bistro a-la-carte restaurant!

**HEEL & DEEL of
A-LA-CARTE en Wild eten in de Achterhoek**

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 € 11.75

DEEL € 6.75

Voorgerechten

Bonbon	Bonbon van gerookte zalm, gevuld met rivierkreeftjes.
Carpaccio van Rund	dungesneden ossenhaas hierover truffelolie, gedroogde tomaten, pijnboompitten, verse Parmezaanse kaas
Carpaccio van hertenfilet	Dun gesneden hertenfilet hierover een mosterddressing met een frisse veldsla en een geroosterde pitten mix
Schapen- & Geitenkaas (vegetarisch)	Herfstsalade van o.a. knapperige slasoorten met Spaanse manchego kaas en romige geitenkaas op een stukje Krentenbrood lauwwarm geserveerd
Grieks & wildport	Pulled wildpork geserveerd in een Grieks pitabroodje en hierbij een Griekse yoghurtsaus
Nassch(snoep)-plank (alleen HEEL)	Vers boerenbroodje met zeezoutroomboter en dungesneden; hertensalami, hertenrosbief, rilletje van eend en ree paté
Spaanse Gamba's	in een knoflookolie en pepertjes
Champignons Dordogne (vegetarisch)	Mooie sappige champignons in bierbeslag en dan lichtbruin gefrituurd, hierbij een saus tartaar
Warme Krokettjes	Kroket-je van hertenragout uit eigen keuken. Hierbij een saus van remoulade en preiselbeeren

SOEPEN

HEEL € 6.50

DEEL € 4.50

Gelderse Groentesoep	Ouderwetse runderbouillon met groente, gehaktballetjes en vermicelli
Tomatensoep	met verse basilicum en een scheutje room (vegetarisch)
Wildbouillon	Heldere wildbouillon met dungesneden kruidenflensjes en wildgehaktballetjes uit eigen keuken
Bospaddenstoelensoep	Romige bospaddenstoelensoep (vegetarisch)
Soep van de Dag	Vraag uw gastheer/gastvrouw welke het vandaag is...

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

HOOFDGERECHT

HEEL € 18.95

DEEL € 12.95

Zalmfilet	gegratineerd met geitenkaas geserveerd op een bedje van spinazie en hierbij een mosterdsaus geserveerd
Paddenstoelen (vegetarisch)	Royaal gevulde bospaddenstoelen ragout geserveerd met een hartige Oostenrijkse aardappelkoek en met knapperige sla gegarneerd
Cous cous (vegetarisch)	Cous cous-geitenkaas burger met rode uienchutney, ruccola salade met krulfriet en mayonaise geserveerd
Grootmoeder	Stoofpotje van ree uit grootmoederstijd geserveerd op een stampotje van pastinaak én zoete aardappel
Wildburger	sappige wildburger in een passend broodje geserveerd met rode koolsalade en krulfriet met mayonaise
Wokki wokki	Roergebakken Ossenhaaspuntjes en kipfilet met wok groente en cashewnoten geserveerd met rijst
Wiener schnitzel	groot lekker, chefs specialiteit, met champignonsaus geserveerd
Spies de Rotonde	Royale spies waaraan 3 soorten vlees (kipfilet, varkenshaas, ossenhaas), paprika en spek geserveerd met kruidenboter
Hazenbout (alleen HEEL)	Mals gegaarde hazenbout met een Vordense kruidkoeksaus
Wisselspeler	vraag uw gastheer/gastvrouw welke het vandaag is.

Bistro A-LA-CARTE en Wild eten in de Achterhoek

Sliptongetjes in roomboter gebakken.	18.95
Sliptongetjes a-la-Picasso met meegebakken vers fruit	20.25
Sliptongetjes gefileerd	+ 2.00
Entrecote met kruidenboter (biologisch)	22.95
Tournedos; biefstuk van de haas. Geserveerd met pepersaus.	27.95
Spare ribs, Gemarineerde ribben, frieten-mayonaise met 2 sausen geserveerd	18.50
Of spare ribs met verse knoflook + € 1.00	
of Spare ribs met pittige marinade + € 1.00	
Hertenbiefstuk op een bedje van bospaddenstoelen	24.50
Geserveerd met een saus van rode port	
Fazant Klassiek met zuurkool, rookworst en spek	22.50
Achterhoeks trio van wild	24.50
Trio van hert-, hazenrugfilet en wildzwijn. Geserveerd met appeltjes in kastanje saus	

DESSERT

HEEL € 7.50

DEEL € 4.75

Crème brulee	Geserveerd met slagroom
Wafel	Huisgemaakte wafel met warme kersen en geserveerd met slagroom
Herfst crumble	Crumble van stoofpeer en bosbessen geserveerd met een toefje slagroom
Stoofpeer	Warm Stoofperenstrudel met vanillesaus en slagroom
Dame blanche	Vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom
Coupe Noisette	Gekarameliseerde noten met vanille-ijs, hazelnoot-ijs en walnoot-ijs met karamelsaus én slagroom.
Drie x Holland	Griesmeelpudding met bessensap, Vanille-ijs met advocaat, bitterkoekjesbavarois mét slagroom
Tiramisu	geserveerd met slagroom

Koffie....

Onze koffie en speciale koffie worden bereid van Laurentis koffie.

1.	Kopje koffie, thee, espresso de Rotonde	3.00
2.	Kopje cappuccino de Rotonde	3.25
3.	Kopje koffie/thee/cappuccino "de luxe" Kopje koffie naar keuze met slagroom en Belgische bonbons	4.95
4.	Kopje koffie/thee/cappuccino "likeur" Koffie naar keuze met een glas baileys, amaretto, grand marnier, cointreau, sambucca	6.75
5.	Irish Coffee met Ierse Whisky, bruine suiker en ongezoete slagroom	6.50
6.	French Coffee met Grand Marnier en ongezoete slagroom	6.50
7.	Coffee Brasille met Bruine rum, Tia Maria en ongezoete slagroom	6.50
8.	Dom Coffee met Dom Benedictine en ongezoete slagroom	6.50
9.	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

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

