

De Gouden Karper

HOTEL - CAFE' - RESTAURANT

Dinerkaart

Koude Voorgerechten

Verse rode grapefruit cocktail met Sherry	€ 7,-
Carpaccio van komkommer met tartaar van rode biet en kruidenroomkaas	€ 10,-
Hollandse garnalen met cocktailsaus	€ 14,-
Visserslatijn; gerookte en gemarineerde zalm, gerookte paling, gerookte forel en Hollandse garnalen	€ 15,-
Visserslatijn Deluxe; met 2 wilde oesters en een halve koude kreeft (ook als hoofdgerecht te bestellen)	€ 32,50
Proeverij van zalm; gerookte, gemarineerde en warm gerookte zalm met mierikswortelsaus	€ 12,-
Vitello Tonato; gemarineerde kalfslende met tonijnmayonaise en kappertjes	€ 11,-
Carpaccio van ossenhaas met pesto, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	€ 11,-

Warme voorgerechten

Champignons in een krokant jasje met een knoflookroomsaus	€ 9,-
Salade met geitenkaas, bospaddenstoelen, noten en een honingdressing	€ 10,50
Twee huisgemaakte garnalenkroketjes	€ 10,-
Gebakken kalfslever en bloedworst met uiencompote	€ 10,50
Coquille in de schelp met kreeftensaus en zeekraal	€ 12,50

Soepen

Runderbouillon met vleesgarnituur	€ 5,-
Boeren groentesoep met vleesgarnituur	€ 5,-
Kreeftensoep	€ 8,50
Tomatensoep met partjes tomaat, balletjes en rijst	€ 5,-
Licht gebonden Doesburgsche mosterdsoep met spekjes en prei	€ 6,-

De Gouden Karper

HOTEL - CAFE' - RESTAURANT

Dinerkaart

Hoofdgerechten vis

Kabeljauw met Doesburgsche mosterdsaus	€ 22,-
Zalm op de huid gebakken met hollandaise saus	€ 17,50
Twee gebakken sliptongen met remouladesaus	€ 20,-
Visfantasie; gebakken sliptong, mootje zalm en zeewolf in bieslooksaus	€ 22,50
Gebakken of gekookte zeetong	€ 34,-

Hoofdgerechten vlees

Duo van kalfszwezerik en kalfssukade	€ 23,-
Mals gekookte ossentong met Madeirasaus Ook met kippenlevers te bestellen	€ 20,- € 23,-
Ierse Tournedos met stroganoff saus	€ 26,50
Schnitzel op een bedje van ham, uitjes en champignons	€ 16,-
Cordon bleu; schnitzel gevuld met ham en kaas	€ 18,-
Varkenshaas met champignons en roomsaus	€ 21,-

Wild

Parelhoen met romige peren- preisaus	€ 21,-
Reebiefstukjes geserveerd met eigen jus en een puree van doperwten	€ 25,50
Wildzwijnshaas met een saus van Hummelse kruidkoek	€ 24,50

Vegetarisch

Groente lasagne	€ 14,50
Vegetarische proeverij	€ 17,50

De Gouden Karper

HOTEL - CAFE' - RESTAURANT

Dinerkaart

3 gangen menu € 35,-

Wij hebben een wekelijks wisselend 3 gangen menu.
Informeert u bij onze medewerkers.

Voor de kinderen t/m 12 jaar

Klein kopje tomaten soep	€ 3,50
Kleine carpaccio van de ossenhaas met pijnboompitjes en Parmezaanse kaas	€ 7,50
Mootje gebakken zalm	€ 12,50
Kroketje of twee knakworstjes	€ 6,50
Huisgemaakte Hamburger met frites	€ 10,50
Ossenhaaspuntjes met champignons en roomsaus	€ 13,-

Aanbevolen wijnen

	Per glas	per karaf	per fles
Wit Grillo Chardonnay IGT Sicilia, Baglio Sicano	€ 4,50	€ 13,-	€ 22,-
Helder strogele witte wijn uit Sicilië. In de neus tropisch fruit en bloemen. In de mond harmonieus, fris en rond, ietwat mineralig, goede afdronk.			
Rood Montsant, Costers del Gravet, Tarragona, Spanje	€ 5,50	€ 16,-	€ 27,-
Krachtige, donkerrode houtgelagerde wijn. Stevige, zon doorstroofde structuur van fruit- en kruidentonen als ceder, paprika en kaneel. Druivenrassen zijn Cabernet sauvignon en Garnacha. Heerlijk bij rood vlees, gevogelte en wild.			

Voor een uitgebreide keuze aan wijnen verwijzen wij u graag naar onze wijnkaart.

De Gouden Karper

HOTEL - CAFE' - RESTAURANT

Dinerkaart

Desserts

Kaasbordje met een portpeertje en notenbrood van Bakker Ebbers <i>Met een glaasje vintage port</i>	€ 8,50 € 12,50
Chipolata pudding met marasquinsaus	€ 7,-
Dame blanche; Vanille ijs met warme chocoladesaus en advocaat	€ 6,50
Bounty; kokosparfait met warme chocolade, chocoladetaartje met kokos en straciatella ijs	€ 7,50
Notenparade; macadamia, hazelnoot en walnoten ijs met een karamelsaus	€ 6,50
Griesmeel crème met warme rode bessen saus	€ 7,-
Kinderijsje: Vanille – of chocolade ijs in een leuke beker om mee te nemen	€ 3,50

Dessertwijnen per glas

Viu Manent, Noble Semillon Botrytis selection, Colchagua Valley, Chili	€ 4,50
Frisse aanzet, complexe geur van tropisch fruit, sinaasappel marmelade en botrytis. Vol zoet met een frisse en lange fruitige afdrank.	
Domaine de Valcros Banyuls Hors d'Age	€ 4,50
Genuanceerd bouquet van pruimen en rozijnen. De smaak is vol zoet en eindigt warm.	

Koffie

Kopje koffie	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Kopje thee	€ 2,00
Irish Coffee; met whiskey	€ 6,50
French Coffee: met Grand Marnier	€ 6,50
D.O.M Coffee: met DOM Benedictine	€ 6,50
Spanish Coffee: met Tia Maria	€ 6,50
Krent koffie met Frangelico likeur	€ 6,50

Voor een passend digestief vraagt u een van onze medewerkers.