

Lunchkaart

van de grote kaart kunt u ook bestellen vanaf 12:00 uur

Tosti's

Tosti met kaas	2,95
Tosti met kaas en ham	2,95
Tosti met kaas, ham en tomaat	3,50
Tosti met roombrie en tomaat	3,25
Tosti met rauwe ham en brie	3,75

Uitsmijters

Uitsmijter kaas	4,95
Uitsmijter ham	4,95
Uitsmijter ham en kaas	5,50
Uitsmijter bacon en kaas	5,50
Uitsmijter super (3 eieren en 3 boterhammen) extra	2,50

Specialiteiten

Club sandwich kip geroosterd brood, gerookte kipfilet, tomaat, bacon, sla, ei en kerriemayonaise	7,25
--	------

Club sandwich huisgerookte zalm geroosterd brood, huisgerookte zalm en cocktailsaus	7,50
---	------

Gezond meergranenbol met Goudse kaas, sla, tomaat, ei en komkommer	5,95
--	------

Eiersalade huisgemaakt op een meergranenbol met tomaat en komkommer	5,25
---	------

Kwekkenboom kroketten 2 kwekkenboom kroketten op wit of bruin brood	5,50
---	------

Stokbroodje huisgerookte zalm met cocktailsaus	5,75
--	------

Stokbroodje Brie met walnoten en honing uit de oven	4,25
---	------

Broodje De Kaars meergranenbol met oude kaas, kipfilet, pestomayonaise en sla	4,95
---	------

Holle bolle geit meergranenbol met gebakken geitenkaas, appel, walnoten, friçee en honing	6,50
---	------

Italiaanse bol Carpaccio met rundercarpaccio, truffelmayonaise, rucola, oude kaas en pijnboompitten	6,75
---	------

Italiaanse Bol Pastrami met huisgemaakte pastrami en honingmosterd dressing	6,75
---	------

Warme beenham op een petit pain gebakken Gelderse ham met honingmosterdsaus	5,50
---	------

Big American Kaars-burger 100% rundvlees (±250 gram) op een Italiaanse bol met kaas, ui, augurk en tomaat	9,75
---	------

Saté spies van maïskipfilet met atjar, hete boontjes, ei, pindasaus en kroepoek	9,75
---	------

Vlaamse Frieten puntzak met mayonaise	2,50
---	------

Gemengde crostini's met carpaccio, mozzarella en huisgerookte zalm	10,00
--	-------

Mini hamburgers 4 stuks met cocktailsaus	4,25
--	------

Menukaart

vanaf 12.00 uur

Salades

	standaard	maaltijd
Salade geitenkaas gebakken krokante geitenkaas met appel, walnoten en een honingmosterddressing	8,95	13,95

Salade ‘ De Kaars’ met Romanosla, Parmezaanse kaas, ei, croutons, krokant gebakken kipfilet en in knoflookolie gebakken gamba's	9,75	14,75
---	------	-------

Salade vis met huisgerookte zalm, in knoflookolie gebakken gamba en gegrilde tonijn	11,50	16,50
---	-------	-------

Wij serveren bij de maaltijdsalades een puntzak Vlaamse frieten

Voorgerechten

Sashimi van tonijn, Schotse zalm en gamba in tempura met gember, zeewiersalade, sojasaus, sesam en Japanse mosterd <i>Wijnsuggestie: Esk Valley, Sauvignon, Nieuw Zeeland</i>	12,25	<i>per fles 26,50</i>
--	-------	-----------------------

Huisgerookte zalm op toast met dille mayonaise <i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Sottano, Argentinië</i>	8,75	<i>per fles 22,50</i>
---	------	-----------------------

Huisgemaakte Pastrami met honingmosterd dressing <i>Wijnsuggestie: Pinot Grigio, Loredona, Californië</i>	9,25	<i>per fles 23,50</i>
--	------	-----------------------

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, slaboeket, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, croutons en kaaschip	9,75	<i>XL + 5,00</i>
---	------	------------------

Carpaccio “De Kaars” de rundercarpaccio met eendenleverkrullen	12,50	<i>XL + 5,00</i>
--	-------	------------------

Bruchetta met charcuterie en balsamico stroop	9,25	
---	------	--

Garnalen cocktail met cocktailsaus <i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Sottano, Argentinië</i>	9,75	<i>per fles 22,50</i>
---	------	-----------------------

Proeverij de Kaars diverse voorgerechten <i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Sottano, Argentinië</i>	14,50	<i>per fles 22,50</i>
---	-------	-----------------------

Soepen

Kerrieweloute met kip en appel	5,25	
--	------	--

Uiensoep met een kaascrouton	5,25	
--	------	--

Soep van het seizoen zie de krijtborden of vraag er naar bij onze bediening.	5,25	
--	------	--

Lunch Compleet 6,50 Jus d'orange, koffie of thee en een tosti naar keuze

Hoofdgerechten

“De specialiteiten”

Gebakken zeetong (±450 gram) 19,75
in de roomboter gebakken met boterjus en citroen
Wijnsuggestie: Chardonnay, Sottano, Argentinië per fles 22,50

Big American Kaars-burger 15,75
100% rundvlees (±250 gram) op een Italiaanse bol met kaas, ui, augurk en tomaat

Spare ribs 16,50
heerlijk in de marinade gegaarde Franse spare ribs met diverse koude sauzen

Gebakken kalfslever 18,25
met spek, appel en ui
Wijnsuggestie: Doppio Passo, Salento Primitivo, Italië 22,50

Saté 15,75
gemarineerde spies van maïskipfilet met atjar, hete boontjes, pindasaus, gebakken ei, krokante ui en kroepoek

Hoofdgerechten Vis

Spies van tonijn 18,95
gegrild met een Oosterse saus.
Wijnsuggestie: Château Cavalier, Côtes de Provence, Frankrijk per fles 18,50

Gambaschotel 17,95
10 stuks in de knoflookolie gebakken
Wijnsuggestie: Chardonnay, Sottano, Argentinië per fles 22,50

Gebakken coquilles 18,50
met witte wijnsaus
Wijnsuggestie: Chardonnay, Sottano, Argentinië per fles 22,50

Vangst van de dag 17,95

Hoofdgerechten Vlees

Gebakken tournedos van de ossenhaas 19,95
met peper-, roquefort- of bospaddenstoelensaus
Supplement eendenleverkrullen + 2,50
Wijnsuggestie: Bodega Baigorri, Rioja Crianza, Spanje per fles 22,50

Gebakken kogelbiefstuk 16,25
met peper-, roquefort- of bospaddenstoelensaus
Wijnsuggestie: Bodega Baigorri, Rioja Crianza, Spanje per fles 22,50

Boerderij kip 17,25
met bonne femme garnituur en truffelsaus
Wijnsuggestie: Doppio Passo, Salento Primitivo, Italië per fles 22,50

De hoofdgerechten worden op verse groenten geserveerd met een salade en een puntzak Vlaamse frieten

Vegetarisch

Vega 15,50
wekelijks wisselend gerecht (Andere wensen? Vraag het ons)

Kindermenu 6,50
keuze uit:
kroket, frikadel, pizzapunt, hamburger en pannenkoek

Daghap, maandactie en groepen

van maandag t/m donderdag serveren wij een daghap en elke maand hebben wij een maandactie, zie onze borden bij de bar, de flyers op tafel of vraag het gerust aan de bediening. Heeft u iets te vieren of wilt u met een groep eten? Vraag naar de mogelijkheden!

Dessertkaart

Dessertwijn

Elysium 5,50
Amerikaanse rode dessertwijn wat ‘Paradijs’ betekent en zo smaakt de wijn ook. Smaak van rood fruit en rozen past heerlijk bij chocoladedesserts

Tokaji Furmint 4,95
Is een ronde vette Hongaarse dessertwijn met smaken van perzik en peer/honing, met een frisse afdronk.

Nagerechten

Crème Brulee 5,50
met een bolletje vanille-ijs
Dessertwijn suggestie: Tokaji Furmint

Soepje van rood fruit 5,50
met yoghurtijs
Dessertwijn suggestie: Tokaji Furmint

Witte chocolade parfait 5,50
omwikkeld met spekkook
Dessertwijn suggestie: Elysium

Wentelteefje van Fries suikerbrood 5,50
met kaneelijs
Dessertwijn suggestie: Tokaji Furmint

Dame Blanche 5,50
Dessertwijn suggestie: Elysium

Warm chocolade taartje 5,75
met vanille ijs
Dessertwijn suggestie: Elysium

Kinderijsje 3,50

Scroppino 6,25
een verfrissend drankje met citroenijs, vodka en prosecco.

Baileysshake 5,75

Kaasplateau 7,95
diverse soorten met vijgen compôte

Porto Late Bottled Vintage 2000 3,75
Gaat heel goed samen met deze heerlijke kazen. Deze port bestaat uit pruimen en gedroogd fruit en is 4 jaar gerijpt op eikenhout.

Koffie met een tik

Italian coffee 5,50
met Amaretto

Irish coffee 5,95
met Jameson whiskey

Spanish coffee 5,95
met Tia Maria

American Dream 5,75
met Baileys

Café Brasil 5,95
met Tia Maria en Grand Marnier

Frensh Coffee 6,50
met Cognac en Grand Marnier

Latte Caramel 2,50
Latte macchiato met caramel

Verse Muntthee 2,20