

## VOORGERECHTEN

---

<b>GAMBA'S</b>	8,50
5 stuks in de knoflookolie gebakken met Spaanse peper, citroen melisse, lente ui en brood	
<b>RUNDERCARPACCIO</b>	11,00
onze heerlijke carpaccio met truffelmayonaise, slaboeket, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en een kaaschip <i>supplement eendenleverkrullen</i>	
<b>HUISGEROOKTE ENTRECOTE</b>	8,50
met koolsla, champignons in bierbeslag en truffelmayonaise	
<b>GEROOKTE ZALM</b>	9,50
met wasabi mayonaise, zoetzuur van komkommer en crostini's	
<b>VEGETARISCHE LOEMPIA (vegetarisch)</b>	8,50
gevuld met Oosterse groenten met een chili-sojasaus	
<b>TRIO VAN VIS</b>	10,50
met gerookte zalm, gerookte markreel en Hollandse garnalen	
<b>KIP PIRI PIRI</b>	7,50
6 heerlijke kipvleugels in de piri piri	
<b>SLAKKENPANNETJE</b>	8,50
een dozijn gebakken slakken in een knoflookroomsaus met brood	
<b>SASHIMI</b>	12,50
van tonijn, Schotse zalm en gamba in tempura met gember, zeewiersalade, sojasaus en wasabi (Japanse mosterd)	
<b>PROEVERIJ DE KAARS</b>	15,00
voor de echte genietters een heerlijke gevulde plank met carpaccio, kip piri piri, gerookte zalm, een soepje en een tempura gamba.	

## SOEPEN

---

<b>ITALIAANSE TOMATENSOEP (vegetarisch)</b>	5,50
<b>UIENSOEP</b>	5,50

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

## SALADES

---

	<i>Voor-</i>	<i>hoofdgerecht</i>
<b>SALADE GEITENKAAS</b> (vegetarisch) krokant gebakken geitenkaas met appel, walnoten, pijnboompitten, sherry tomaat en honingmosterddressing	9,00	15,00
<b>SALADE “DE KAARS “</b> met gegrilde kippendijen, gamba’s, Parmezaanse kaas, ei, croutons en met knoflookdressing	9,00	15,00
<b>THAISE SALADE</b> met ossenhaaspuntjes, taugé, Spaanse peper, zeewiersalade en een sesam soja dressing	9,00	15,00
<b>SALADE VIS</b> met huisgerookte zalm, gerookte makreel, tonijn en in knoflookolie gebakken gamba	12,50	18,00

## KINDERMENU (T/M 10 JAAR)

---

*Voorgerecht*

**TOMATENSOEPJE** 3,50

*Hoofdgerecht*

**KINDERMENU** 7,50

keuze uit: kroket, frikandel, spare ribs, hamburger, zalmfilet  
chicken wings, groente quiche of saté inclusief een verrassing.

*Nagerecht*

**KINDERIJSJE** 3,50

in een leuke dierenbeker die je mee mag nemen met een smaak  
naar keuze: vanille, aardbei, citroen, chocolade, bosvruchten,  
pistache of kaneelijs met slagroom

(als de koks tijd hebben mag je je ijsje in de keuken maken,  
dat mag je vragen aan de bediening)

## DAGHAP

---

**DAGHAP** 11,00

We maken dagelijks een bepaalde hoeveelheid  
verse daghappen dus op=op



## VAN DE GRILL

---

### SATÉ

van kippendijen van 250 gram	16,00
van varkenshaas van 250 gram	16,00
van ossenhaas van 200 gram <i>met roerbakgroenten, pindasaus, gekookt ei en kroepoek</i>	18,50

### GEGRILDE BIEFSTUK

van diamanthaas van 200 gram met huisgemaakte peper-, roquefort- of bospaddenstoelensaus	18,00
---	-------

### KAARS BIG BURGER

100% rundvlees van maar liefst 250 gram op een Italiaanse bol met kaas, ui, augurk en tomaat	16,00
---	-------

## UIT HET NET

---

### GEBAKKEN ZALMFILET

met een pestosaus of kreeftensaus	17,50
-----------------------------------	-------

### TONIJNSTEAK

met een Oosterse saus	19,00
-----------------------	-------

### VANGST VAN DE DAG

18,00

## SPECIALITEITEN

---

### RUNDERCARPACCIO XL

supplement eendenleverkrullen	17,50
-------------------------------	-------

3,50

### BEENHAMMETJE

met honingmosterdsaus	16,50
-----------------------	-------

### KIP PIRI PIRI XL

15 heerlijke kipvleugels in de piri piri	13,50
--	-------

### SPARE RIBS

onze beroemde in de marinade gegaarde Franse spare ribs	17,50
---	-------

### GEBAKKEN TOURNEDOS VAN DE OSSENHAAS

van 200 gram met peper-, roquefort- of bospaddenstoelensaus	22,50
---	-------

### GEBAKKEN NOORDZEETONG (450-500 gram)

in de roomboter gebakken zeetong met een boterjus	25,00
---	-------

## VEGETARISCH

---

### GROENTEN QUICHE

met tomaten oreganosaus en kaaschip	15,00
-------------------------------------	-------

### GEVULDE COURGETTE

met saffraanrisotto gratineerd met Parmezaanse kaas met een tomatensalsa	15,00
---	-------

### KAASFONDUE

met bijpassend garnituur	17,50
--------------------------	-------

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frieten & salade*

## DESSERTS

---

### DESSERTWIJN 3,50

wit of rood, Zuid Afrika

<b>BOL IJS</b>	1,75
vanille, aardbei, chocolade, citroen, bosvruchten, pistache of kaneelijs met slagroom	
<b>KINDERIJSJE</b>	3,50
in een leuke dierenbeker die je mee mag nemen, je mag kiezen uit de bovenstaande ijssoorten.	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	6,00
al jaren onze topper met een bolletje vanille-ijs	
<b>TARTE TATIN</b>	6,00
van appel met een bolletje kaneelijs	
<b>DAME BLANCHE</b>	6,00
vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	
<b>BROWNIE</b>	6,00
huisgemaakte brownie met pistache ijs	
<b>CHEESE CAKE</b>	6,00
huisgemaakte cheese cake met een bolletje bosvruchtenijs	
<b>REUZE SOES</b>	6,50
vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom die zijn naam eer aan doet.	
<b>PETIT GRAND DESSERT</b>	8,00
voor de dessert liefhebber met cheese cake, crème brulee, brownie, maccaron en een bolletje ijs	
<b>KOFFIE MET ZOETIGHEDEN</b>	6,00
met koffie, espresso of cappuccino	
<b>SHAKE LICOR 43</b>	6,50
met pistache ijs en vanille ijs	
<b>SCROPPINO</b>	6,50
van vanille-ijs, citroenijs, vodka en prosecco	
<b>SPECIALE KOFFIE</b>	
<b>ITALIAN COFFEE</b> met Amaretto	6,00
<b>IRISCH COFFEE</b> met Famous Grouse Whiskey	6,00
<b>SPANISH COFFEE</b> met Tia Maria of Licor 43	6,00
<b>AMERICAN DREAM</b> met Baileys	6,00
<b>CAFE BRASIL</b> met Tia Maria en Grand Marnier	6,00
<b>FRENCH COFFEE</b> met Cognac en Grand Marnier	6,50

<b>WIJNEN VAN HET HUIS</b>	glas	fles
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Domaine du tariquet, Frankrijk	3,85	17,50
<b>CHARDONNAY</b> Domaine du tariquet, Frankrijk	3,85	17,50
<b>MERLOT</b> Montgolfier, Frankrijk	3,85	17,50
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Montgolfier, Frankrijk	3,85	17,50
<b>ROSÉ</b> D' Anjou, Frankrijk	3,85	17,50
<b>SPECIAAL WIJNEN VAN HET HUIS</b>		
<b>CHARDONNAY</b> Bodega Sottano, Argentinië	4,75	23,50
<b>PINOT GRIGIO</b> La di Motte, Italië	4,75	23,50
<b>RIOJA CRIANZA</b> Marqués de Cáceres, Spanje	4,75	23,50
<b>AIX ROSÉ</b> De Provence, Frankrijk	4,95	25,00
<b>BUBBELS</b>		
<b>PROSECCO FRIZZANTE</b> Tallero, Italië	4,75	22,50
<b>POMMERY BRUT ROYAL</b> Champagne , Frankrijk		55,00
<b>MOËT CHANDON</b>	imperial 75,00	ice 80,00
<b>WITTE WIJNEN</b>		
<b>RIESLING</b> Cave d'Ingersheim, Frankrijk		21,50
<b>RIOJA</b> Marques de Cáceres, Spanje		22,50
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Villa Maria, Nieuw Zeeland		27,50
<b>CHARDONNAY</b> Nobles Vines, Verenigde Staten		32,50
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Jean – Max Roger, Frankrijk		35,00
<b>RODE WIJNEN</b>		
<b>MALBEC</b> Bodega Sottano Reserva, Argentinië		25,00
<b>BORDEAUX</b> Château Malbec, Frankrijk		27,50
<b>PINOT NOIR</b> Villa Maria, Nieuw Zeeland		32,50
<b>SHIRAZ</b> Weltevrede, Zuid – Afrika		35,00
<b>BAROLO</b> Cantina Terre del Barolo, Italië		37,50

De illustratie betreft een look-a-like party in Café De Kaars, karikaturen kunnen gelijkenis vertonen met bestaande personen zonder dat zij het werkelijk zijn

Idee en productie: High Res Grafische Producties. Tel. 035 656 28 77.

Illustratie: Paul Jansen. Tel 035 693 34 01