

## VOORGERECHTEN

---

<b>GAMBA'S</b>	8,75
5 stuks in de knoflookolie gebakken met Spaanse peper, citroen melisse, lente ui en brood	
<b>RUNDERCARPACCIO</b>	11,00
onze bekende carpaccio met truffelmayonaise, slaboeket, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en een kaaschip	
<i>supplement eendenleverkrullen</i>	<i>3,50</i>
<b>VITELLO TONATO</b>	11,00
dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes	
<b>GEROOKTE EENDENBORST</b>	9,50
met balsamico stroop, gedroogde vijgen en gekarameliseerde walnoot	
<b>GEROOKTE ZALM</b>	9,50
met wasabi mayonaise, zoetzuur van komkommer en wortel met crostini's	
<b>VEGETARISCHE LOEMPIA</b> (vegetarisch)	8,50
gevuld met Oosterse groenten met een chili en sesamsaus	
<b>TONIJN TARTAAR</b>	10,50
met limoen wasabi mayonaise, kwartel eieren en tobiko	
<b>SASHIMI</b>	12,75
van tonijn, Schotse zalm en gamba in tempura met gember, zeewiersalade, sojasaus en wasabi (Japanse mosterd)	
<b>PROEVERIJ DE KAARS</b>	14,75
voor de echte genieters een heerlijke gevulde plank met carpaccio, vitello tonato, gerookte zalm, een soepje en een tempura gamba.	

## SOEPEN

---

<b>ITALIAANSE TOMATENSOEP</b> (vegetarisch)	5,75
<b>UIENSOEP</b>	5,75

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, tonijn en in knoflookolie gebakken gamba	12,50	18,00

## KINDERMENU (T/M 10 JAAR)

---

### *Voorgerecht*

<b>TOMATENSOEPJE</b>	3,50
<b>UIENSOEPJE</b>	3,50

### *Hoofdgerecht*

<b>KINDERMENU</b>	6,75
-------------------	------

keuze uit: kroket, frikandel, spare ribs, hamburger, vissticks,  
groente quiche of kipsaté inclusief een verrassing.

### *Nagerecht*

<b>KINDERIJSJE</b>	3,75
--------------------	------

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

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

## DAGHAP

---

<b>DAGHAP</b>	11,00
---------------	-------

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



## VAN DE GRILL

---

### SATÉ

van kippendijen van ± 250 gram 16,50

*met roerbakgroenten, pindasaus, gebakken ei en kroepoek*

van ossenhaas van ± 200 gram 18,75

*met roerbakgroenten, pindasaus, gebakken ei en kroepoek*

**GEGRILDE BIEFSTUK** 18,00

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

**GEGRILDE RUNDER ENTRCOTE** 18,50

van ± 250 gram met peper-, roquefort-  
of bospaddenstoelensaus

**KAARS BIG BURGER** 16,00

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

### UIT HET NET

---

**GEBAKKEN ZALMFILET** 17,50

met een pestosaus of kreeftensaus

**TONIJNSTEAK** 18,75

met een Oosterse saus

**VANGST VAN DE DAG** 18,00

### SPECIALITEITEN

---

**RUNDERCARPACCIO XL** 17,50

*supplement eendenleverkrullen* 3,50

**SPARE RIBS** 17,50

onze beroemde in de marinade gegaarde Franse spare ribs

**GEBAKKEN TOURNEDOS VAN DE OSSENHAAS** 22,50

van 200 gram met peper-, roquefort- of bospaddenstoelensaus

**GEBAKKEN NOORDZEETONG (450-500 gram)** 24,75

in de roomboter gebakken zeetong met een boterjus

### VEGETARISCH

---

**GROENTEN QUICHE** 15,00

met tomatensalsa, kruidensla en kaaschip

**WISSELEND VEGETARISCH SPECIALITEIT** 15,00

een wisselend gerecht van de chef, vraag er naar aan de bediening

**KAASFONDUE** 17,50

met bijpassend garnituur

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frieten & salade*

## DESSERTS

---

### DESSERTWIJN 3,50 wit of rood, Zuid Afrika

<b>BOL IJS</b>	1,75
vanille, aardbei, mango, citroen, bosvruchten of ananas sorbetijs 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>COUPE ROMANOFF</b>	6,00
met vanille-ijs, aardbeien en slagroom	
<b>DAME BLANCHE</b>	6,00
vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	
<b>CITROENTAART</b>	6,00
huisgemaakte citroentaartje met ananas sorbet 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, coupe romanoff, brownie, maccaron en een bolletje ijs	
<b>KOFFIE MET ZOETIGHEDEN</b>	6,00
met thee, koffie, espresso of cappuccino	
<b>SAFARI MANGO SHAKE</b>	6,50
met mango ijs, prosecco en de likeur safari	
<b>SCROPPINO</b>	6,50
van vanille-ijs, citroenijs, vodka en prosecco	
<b>SPECIALE KOFFIE</b>	
<b>ITALIAN COFFEE</b> met Amaretto	6,25
<b>IRISCH COFFEE</b> met Famous Grouse Whiskey	6,25
<b>SPANISH COFFEE</b> met Tia Maria of Licor 43	6,25
<b>AMERICAN DREAM</b> met Baileys	6,25
<b>CAFE BRASIL</b> met Tia Maria en Grand Marnier	6,25
<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	3,95	17,75
<b>CHARDONNAY</b> Domaine du tariquet, Frankrijk	3,95	17,75
<b>MERLOT</b> Montgolfier, Frankrijk	3,95	17,75
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Montgolfier, Frankrijk	3,95	17,75
<b>ROSÉ</b> D' Anjou, Frankrijk	3,95	17,75
<b>SPECIAAL WIJNEN VAN HET HUIS</b>		
<b>CHARDONNAY</b> Bodega Sottano, Argentinië	4,95	24,75
<b>PINOT GRIGIO</b> La di Motte, Italië	4,95	24,75
<b>RIOJA CRIANZA</b> Marqués de Cáceres, Spanje	4,95	24,75
<b>AIX ROSÉ</b> De Provence, Frankrijk	4,95	24,75
<b>BUBBELS</b>		
<b>PROSECCO FRIZZANTE</b> Tallero, Italië	4,95	24,75
<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