

VOORGERECHTEN

PROEVERIJ DE KAARS	14,75
voor de echte genieters een heerlijke gevulde plank met carpaccio, gerookte rib-eye, gerookte zalm, een soepje en een tempura gamba	
RUNDERCARPACCIO	11,50
onze bekende carpaccio met truffelmayonaise, slaboeket, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en een kaaschip	
<i>supplement eendenleverkrullen</i>	3,50
GAMBA'S	9,25
5 stuks in de knoflookolie gebakken met Spaanse peper, citroen melisse, lente ui en brood	
PASTEITJE	9,25
gevuld met slakken, lente ui en een bourgondische ragout	
GEROOKTE RIB-EYE	9,75
met gepofte knoflookmayonaise en fris/zoete koosalade	
GEROOKTE ZALM	9,75
met wasabi mayonaise, zoetzuur van komkommer en wortel met crostini's	
VEGETARISCHE LOEMPIA (vegetarisch)	8,75
gevuld met Oosterse groenten met een chili en sesamsaus	
COCKTAIL DE FRUIT DE MER	11,00
met diverse schaal- en schelpdieren, avocado, appel en cocktailsaus	

SOEPEN

ITALIAANSE TOMATENSOEP (vegetarisch)	5,95
UIENSOEP met Parmezaanse kaas chip	5,95

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

SALADES

SALADE GEITENKAAS (vegetarisch) 12,50
krokant gebakken geitenkaas met appel, walnoten,
pijnboompitten, sherry tomaat en honingmosterddressing

SALADE “DE KAARS “ 12,50
met gegrilde kippendijen, gamba's, Parmezaanse kaas,
ei, croutons en met knoflookdressing

THAISE SALADE 12,50
met ossenhaaspuntjes, taugé, Spaanse peper,
zeewiersalade en een sesam soja dressing

SALADE RICHE 15,00
met huisgerookte zalm, coquille, gamba in tempura,
eendenlever en kwarteleitjes

KINDERMENU (T/M 10 JAAR)

Voorgerecht

TOMATENSOEPJE 3,75
UIENSOEPJE 3,75

Hoofdgerecht

KINDERMENU 7,50
keuze uit: kroket, frikandel, spare ribs, hamburger, vissticks,
groente quiche of kipsaté inclusief een verrassing.

Nagerecht

KINDERIJSJE 3,75
in een leuke dierenbeker die je mee mag nemen met een smaak
naar keuze: vanille, aardbei, citroen, bosvruchten, pistache
of witte chocolade ijs met slagroom

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

DAGHAP

DAGHAP 11,50
We maken dagelijks een bepaalde hoeveelheid
verse daghappen dus op=op



VAN DE GRILL

SATÉ

van kippendijen van ± 250 gram 16,95

met roerbakgroenten, pindasaus, gebakken ei en kroepoek

van ossenhaas van ± 200 gram 18,95

met roerbakgroenten, pindasaus, gebakken ei en kroepoek

GEGRILDE BIEFSTUK 18,50

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

HELE TANTE DOOR KIP 16,50

met een garnituur van *bonne femme* en gepofte knoflook jus

KAARS BIG BURGER 16,50

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

UIT HET NET

GEBAKKEN ZALMFILET 18,00

met een pestosaus of kreeftensaus

GEBAKKEN ZEEBAARS MET COQUILLES 18,95

met een pestosaus of kreeftensaus

VANGST VAN DE DAG 18,00

SPECIALITEITEN

RUNDERCARPACCIO XL 17,50

supplement eendenleverkrullen 3,50

SPARE RIBS 17,95

onze beroemde in de marinade gegaarde Franse spare ribs

GEBAKKEN TOURNEDOS VAN DE OSSENHAAS 22,75

van 200 gram met peper-, roquefort- of bospaddenstoelensaus

GEBAKKEN NOORDZEETONG (450-500 gram) 24,95

in de roomboter gebakken zeetong met een boterjus

VEGETARISCH

GROENTEN QUICHE 15,00

met tomatensalsa, kruidensla en kaaschip

GEVULDE PORTOBELLO 15,50

met tomaten chutney en wijnendale kaas

VEGABURGER 15,50

op een meergranenbol met kaas, tomatensalsa en sla

KAASFONDUE 17,50

met bijpassend garnituur

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
provinciaalse groeten en frieten*

DESSERTS

DESSERTWIJN Ouma (wit) of Oupa (rood), Zuid Afrika	3,50
SCROPPINO van vanille-ijs, citroenijs, vodka en prosecco	6,50
TIA MARIA SHAKE van vanille en witte chocolade ijs met Tia Maria	6,50
CRÈME BRÛLÉE al jaren onze topper met een bolletje vanille-ijs	6,00
BOSVRUCHTEN TIRAMISU met witte chocolade ijs	6,00
DAME BLANCHE vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	6,00
TARTE TATIN van peer met kaneel ijs	6,00
CHEESE CAKE huisgemaakte cheese cake met een bolletje bosvruchtenijs	6,00
REUZE SOES vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom die zijn naam eer aan doet.	6,50
PETIT GRAND DESSERT voor de dessert liefhebber met cheese cake, tiramisu, brownie, maccaron en een bolletje ijs	8,00
KOFFIE MET ZOETIGHEDEN met thee, koffie, espresso of cappuccino	6,00
BOL IJS vanille, aardbei, witte chocolade, citroen, bosvruchten of kaneel ijs met slagroom	1,75
KINDERIJSJE in een leuke dierenbeker die je mee mag nemen, je mag kiezen uit de bovenstaande ijssoorten.	3,50

SPECIALE KOFFIE

ITALIAN COFFEE met Amaretto	6,25
TOSCAANSE COFFEE met Liquorccini	6,25
IRISCH COFFEE met Jameson	6,25
SPANISH COFFEE met Tia Maria of Licor 43	6,25
AMERICAN DREAM met Baileys	6,25
CAFE BRASIL met Tia Maria en Grand Marnier	6,25
FRENCH COFFEE met Cognac en Grand Marnier	6,50

WIJNEN VAN HET HUIS	glas	fles
SAUVIGNON BLANC	3,95	17,75
Domaine du tariquet, Frankrijk		
CHARDONNAY	3,95	17,75
Domaine du tariquet, Frankrijk		
MERLOT	3,95	17,75
Montgolfier, Frankrijk		
CABERNET SAUVIGNON	3,95	17,75
Montgolfier, Frankrijk		
ROSÉ	3,95	17,75
D' Anjou, Frankrijk		
SPECIAAL WIJNEN VAN HET HUIS		
CHARDONNAY	4,95	24,75
Bodega Sottano, Argentinië		
PINOT GRIGIO	4,95	24,75
La di Motte, Italië		
RIOJA CRIANZA	4,95	24,75
Marqués de Cáceres, Spanje		
AIX ROSÉ	4,95	24,75
De Provence, Frankrijk		
BUBBELS		
PROSECCO FRIZZANTE	4,95	24,75
Tallero, Italië		
POMMERY BRUT ROYAL		55,00
Champagne , Frankrijk		
MOËT CHANDON	imperial 75,00	ice 80,00
WITTE WIJNEN		
RIESLING		21,50
Cave d'Ingersheim, Frankrijk		
RIOJA		22,50
Marques de Cáceres, Spanje		
SAUVIGNON BLANC		27,50
Villa Maria, Nieuw Zeeland		
CHARDONNAY		32,50
Nobles Vines, Verenigde Staten		
SAUVIGNON BLANC		35,00
Jean – Max Roger, Frankrijk		
RODE WIJNEN		
MALBEC		25,00
Bodega Sottano Reserva, Argentinië		
BORDEAUX		27,50
Château Malbec, Frankrijk		
PINOT NOIR		32,50
Villa Maria, Nieuw Zeeland		
SHIRAZ		35,00
Weltevrede, Zuid – Afrika		
BAROLO		37,50
Cantina Terre del Barolo, Italië		

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