

MENU

HOLLAND FESTIVAL 75 years

welkom bij **41** grand
eet smakelijk! **33** café

VOORGERECHTEN

Gaspacho met bruschetta en kruidenolie	9,00 VG
Tabouleh met gegrilde groene asperges, raita en croutons	9,00 VG
Gerookte makreelsalade met gepofte biet, granny smith en cassavechips	13,00
Dungesneden coquilles met venkel-grapefruitsalade, bloedworst crumble en kreeftenmayonaise	14,00
Vitello tonnato - Langzaam gegaarde kalfslende met tonijnmayonaise, kappertjes, cherrytomaat en croutons	14,00
Klassieke steak tartaar met little gem en langzaam gegaard hennenei	12,00

HOOFDGERECHTEN

Ravioli van limoen en ricotta met gepofte cherrytomaten, rucola en dragon beurre blanc	18,00 V
Groentencurry van bloemkool, pompoen, oesterzwam en kikkererwten. Geserveerd met naanbrood en een wortel-koriandersalade	18,00 VG
Ovengegaarde kabeljauwfilet met citroenrisotto, doperwten, gegrilde spitskool en salsa verde	22,00
Gegrilde tonijnfilet met Provençaalse groenten, geroosterde roseval aardappels en antiboise	24,00
Gebakken eendenborst met zomergroenten, aardappelgratin en rozemarijnjus	23,00
Geroosterd lamsrack en lamstoof, spaghetti van courgette, aardappelmousseline en honing-tijmjus	24,00

DESSERTS

"Aardbeien Royal" Dudok sorbetijs, mousse en salade van aardbei met een pistache-kletskep	10,00
Citroen-cheesecake met een compote van mango, passievruchtcoulis, yoghurt-roomijs en amandelkrokant	9,00
Selectie van kazen met notenbrood, walnoot en appelstroop	12,00

MENU

HOLLAND FESTIVAL 75 years

welcome at 41^{grand}
enjoy your meal! 33^{café}

STARTERS

Gazpacho with bruschetta and herb oil	9,00 VG
Tabouleh with grilled green asparagus, raita and croutons	9,00 VG
Smoked mackerel salad with roasted beetroot, granny smith and cassava chips	13,00
Thinly sliced scallops with fennel grapefruit salad, crumble of blood pudding and lobster mayonaise	14,00
Vitello tonnato - Slowly cooked veal tenderloin with tuna mayonnaise, capers cherry tomatoes and croutons	14,00
Classic steak tartare with little gem and a slowly cooked hen's egg	12,00

MAIN COURSES

Ravioli with lime and ricotta with roasted cherry tomatoes, rocket salad and tarragon beurre blanc	18,00 V
Curry with cauliflower, pumpkin, oyster mushroom and chickpeas. Served with naan bread and a carrot coriander salad	18,00 VG
Oven-cooked cod fillet with lemon risotto, peas, grilled cabbage and salsa verde	22,00
Grilled tuna fillet with Provencal vegetables, roasted roseval potatoes and antiboise	24,00
Baked duck breast with summer vegetables, potato gratin and rosemary gravy	23,00
Roasted lamb rack and lamb stew, courgette spaghetti, potato mousseline and honey-thyme gravy	24,00

DESSERTS

"Strawberry Royal" Dudok sorbet ice cream, mousse and strawberry salad with a pistachio <i>kletskep</i>	10,00
Lemon-cheese cake with a mango compote, passion fruit coulis, yoghurt ice cream and almond croquant	9,00
Selection of cheeses with nut bread, walnut and apple syrup	12,00