



CANDLE

LIGHT

Diner

RESERVEER JOUW PLEKJE
VOOR CANDLE LIGHT

Shift 1 | 17:00 - 18:45 uur

Shift 2 | 19:00 - 20:45 uur

Shift 3 | 21:00 - 23:00 uur

*Reserveren kan via www.onsgheluk.nl
of bel 0416 - 66 01 01.*

*In verband met de drukte werken wij dit weekend in shifts.
Zodat we al onze gasten kunnen laten genieten van een heerlijk
diner tijdens Candle light.*

CANDLE

LIGHT

Menu

INTRO

Brood met smeersels

€ 6,50

Flammkuchen intro

€ 7,95

VOORGERECHTEN

Zuppa di Pomodoro Toscana

€ 6,50

Toscaanse tomatensoep van zoetige peroni-tomaten, geserveerd met room.

Rundercarpaccio

€14,00

Verse ossenhaas carpaccio, geserveerd met truffelmayonaise, parmezaanse kaas en sla.

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italie

Per glas €6,75 / Per fles €30,50

Feta sto Forno

€11,50

Griekse warme fetakaas geserveerd in een ovenpotje met olijven, tomaat en pepertjes. Geserveerd met tzatziki.

Wijntip: Denimo Verdejo Rueda Spanje

Per glas €6,25 / Per fles €28,75

Scampi's in Look

€15,95

Scampi's in kruidige knoflookolie gegaard met een Spaans pepertje. Geserveerd met brood.

Wijntip: Busy Bee Chenin Blanc Zuid-Afrika

Per glas €6,75 / Per fles €30,50

Gyoza

€12,50

Ook wel dumplings genoemd. Deegpakketjes gevuld met een vulling van kip; op smaak gebracht met de lekkerste Aziatische smaakmakers.

Wijntip: Secret Boise Chardonnay Grande Reserve Frankrijk

Per glas €6,75 / Per fles €30,50

CANDLE LIGHT

Menu

HOOFDGERECHTEN

Rendang Nenek

€29,50

Een favoriet van vele! Javaanse rendang van oma; het stoofpotje van mals rundvlees. Geserveerd met rijst, Indische boontjes en kroepoek.

Wijntip: *Cielo Gran Maestro Appasimento Bianco Italie*

Per glas €5,50 / Per fles €24,95

Hollandse Rundersukade

€24,95

Langzaam gegaarde sukade van de Black Angus geserveerd met jus de veau, cassis appeltje en aardappelgarnituur.

Wijntip: *Dezzani Appasimento Rosso Passito Italie*

Per glas €7,75 / Per fles €35,00

Sake Yaki - Zalm op Japanse Wijze

€24,95

Verse zalm op Japanse wijze bereid afgelakt met een sesamsoja, geserveerd met rijst, wakame en gari.

Wijntip: *Denimo Verdejo Rueda Spanje*

Per glas €6,25 / Per fles €28,75

Gebakken Paling

€29,50

Verse paling, 250 gr. licht gepaneerd gebakken in roomboter en geserveerd in eigen jus.

Wijntip: *Secret Boise Chardonnay Grande Reserve Frankrijk*

Per glas €6,75 / Per fles €30,50

Spanakopita

€23,50

Huisgemaakte Griekse spinazietaart met feta - vers uit de oven. Geserveerd met huisgemaakte tzatziki.

Wijntip: *Busy Bee Chenin Blanc Zuid-Afrika*

Per glas €6,75 / Per fles €30,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise

CANDLE LIGHT

Menu

DESSERT

Pecan Meringue Toffee

€ 9,95

Heerlijke ijstaart van meringue schuim opgebouwd uit verschillende lagen toffee en afgewerkt met stukjes pecannoot. Geserveerd met toefje slagroom

Vanilleroomijs

€ 8,50

Twee bolletjes ambachtelijk vanilleroomijs van 't IJshuys en slagroom; Keuze uit: Mango passievruchtsaus of chocoladesaus

Espresso Martini

€ 9,95

De Espresso Martini is romig; zoet door de likeur en krachtig en opwekkend door de koffie. Het scheutje wodka geeft en lekkere kick. Een fijne cocktail voor na het eten.

Frozen limoncello

€ 6,95

Verfrissende slush limoncello, geserveerd met verse munt.