

CANDLE LIGHT *Diner*

RESERVEER JOUW PLEKJE
VOOR CANDLE LIGHT

Shift 1 | 17:00 - 18:45 uur

Shift 2 | 19:00 - Sluit

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

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



CANDLE LIGHT

INTRO

Henry

Brood met smeersels

€ 6,75

Flammkuchen intro

€ 9,75

VOORGERECHTEN

Bouillabaise Marseillaise

€9,95

'n Goed gevulde Franse Vissoep

Rundercarpaccio

€15,00

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

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italie

Per glas €6,75 / Per fles €30,50

Feta sto Forno

€13,50

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 €29,00

Gamba's Pil Pil

€16,50

Gamba's in een kruidige knoflookolie gegaard met een Spaans pepertje; geserveerd met brood

Wijntip: Demimo Verdejo Rueda Spanje

Per glas €6,25 / Per fles €29,00

Gyoza

€12,50

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

Wijntip: Varvaglione 12 e mezzo Malvasia Bianca del Salento Italië

per glas €6,75 / per fles €30,50

HOOFDGERECHTEN

Saté Ajam

€22,50

Op Javaanse wijze gemarineerde saté van kippendij; geserveerd met huisgemaakte satésaus, atjar, kroepoek en frietjes.

Wijntip: Cielo Gran Maestro Appasimento Bianco Italie

Per glas €5,50 / Per fles €24,95

Brabants Spoakhammetje

€27,00

Un lekker mals Brabants spaokhammetje (beenhammetje).

Geserveerd meee un lekkeremosterdsaus, mee slaaj en aardeppel.

Wijntip: Salcuta Chardonnay Moldavië

per glas €5,25 / per fles €24,50

Fletàn Masala

€28,50

Een milde, stevige en sappige heilbotfilet geserveerd met een masalasaus en aardappelgarnituur met daarbij seizoensgroente.

Wijntip: Cielo Gran Maestro Appasimento Bianco Italië

Per glas €5,50 / Per fles €25,50

Zalm 'en pappillot'

€27,50

Zalmfilet, 'en papillot' bereid in een pakketje met diverse groenten.

Geserveerd met een mosterd-dillesaus en rijst.

Wijntip: Secret Boise Chardonnay Grande Reserve Frankrijk

Per glas €6,75 / Per fles €30,50

Aubergine-tomatenstoof

€27,00

Heerlijke stoofpot van verschillende groenten zoals aubergine, courgette, edamameboontjes, maïs en ui in een zoete tomatensaus en noten. Geserveerd met rijst.

Wijntip: Carlos Serres DOC Rioja Tinto Tempranillo Spanje

per glas €5,50 / per fles €26,50

BIJGERECHTEN

<i>Friet met mayonaise</i>	€5,00
<i>Gemengde groene salade</i>	€4,50
<i>Rijst</i>	€3,00
<i>Mayonaise</i>	€0,75
<i>Aioli</i>	€0,75
<i>Satésaus</i>	€4,50
<i>Tzatziki</i>	€4,50

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: framboos 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.

Advocaatje € 4,50

*Een lekker advocaatje met slagroom
Lekker bolletje vanille ijs erbij? +€2,50*