

AVOND VAN 17:00 - 22:00

VAN BLEISWIJK
grand-café restaurant

DRIE GANGEN KEUZEMENU

Stel je eigen 3 gangen menu samen! 37.50

De gerechten met een (*) hebben een supplement van 4.50

VOOR

Gravad Lax met dille en citroen, grove mosterd, ingemaakte venkel en kruidensalade	11.50
Terrine van courgette met gele biet, jonge geitenkaas, geroosterde zonnebloempitten en limoen	9.50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, Amsterdams zuur en basilicummayonaise	12.50
Geroosterde rode biet met vegan feta, rode paprika met een gerookte dressing van limoen, kappertjes en munt (vegan)	9.50
Paté en croûte met rode uiencompote en een gekruide salade	11.50
Hollandse garnalen cocktail met tomaat, zoetzure komkommer, kropsla en cocktailsaus *	13.50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	7.00
Hollandse uiensoep geserveerd met een met boerenkaas gegratineerde crostini	9.00

SALADES

(als maaltijdsalade + 4.50)	
Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaan	12.50
Rodekoolsalade met appel, geitenkaas, zonnebloempitten, little gem en munt (vegan)	10.50
Zalm gerookt met jonge spinazie, ingemaakte venkel en een dressing van yoghurt-mierikswortel en citroen	11.00

KIDS GERECHTEN

Kids burger met friet en groentebeker	11.50
Witvis gebakken met puree en boontjes	11.50
Pasta met tomatensaus en kaas	10.50
Van Bleiswijk kidsmenu alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs (tot 12 jaar)	

BIJGERECHTEN

Bio-friet	4.50
Groene salade	4.50
Aardappelpuree	4.50
Groentebeker kids	3.50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

VLEES

Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en verse friet. Keuze uit: groene pepersaus, kruidenboter of hollandaise

- Gegrilde Entrecôte	24.50
- Ribeye 220gr dry aged *	31.50
- Gebakken Tournedos *	32.50

Spareribs afgelakt met friet, salade en twee koude sausjes 19.50

Buikspek van het Baambrugs big me venkelzaad, zuurkool, mosterd en krieltjes 22.50

Saté van gemarineerde kippendijen met pindasaus, citroengras een frisse komkommersalade en verse friet 19.50

Van Bleiswijk burger (medium geserveerd) met cheddar, verse friet en groene salade 18.50

VIS

Kabeljauw met paddenstoelen, geroosterde bloemkool, hazelnoot, bladselderij en beurre blanc	23.50
Tarbot op de graat gebakken met groene salade, citroenboter en verse friet *	28.50

VEGETARISCH

Risotto van parelgort met kruiden, crème fraîche, gebakken oesterzwam, groene kool en gepofte kastanje (vegan)	19.50
Kramer's Zuurkool met gegratineerde camembert, macadamia en aardappelpuree	18.50
Knolselderij-venkelburger met sla, tomaat, zure bom en een remoulade van mierikswortel, kappertjes en dille (vegan)	18.50

TAARTEN EN TOETJES

Stroopwafel met speculaas, mascarpone, ingemaakte conference peer en vanille roomijs	7.00
Warm chocoladetaartje (15 min) met roomijs van karamel met pecannoten	7.50
Broodpudding met appel, rozijnen en amandel-kaneel roomijs	7.50
IJs van IJscuypje: vanille, chocolade of frambozen	2.50
Hollandse kazen van De Graaff Van Enckhuysen	12.50
Selectie van verschillende kazen *	

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello di Fiorito	5.20/26.50
Espresso Martini	8.50
Irish/French/Italian Coffee	9.50
Croft Reserve Tawny port	6.50

