**L’Anders**

**Grote markt menu € 19,50**

L’Anders Soepen / *L’Anders Soups*

Franse uiensoep – kaas croûton

*French onion soup – cheese croûton*

Tomaten-crème soep – pesto – taugé

*Creamy tomato – pesto – taugé*

\*\*\*

L’Anders Hoofdgerecht / *L’Anders Main course*

Saté van varkenshaas – satésaus

*Skewer of pork loin – saté sauce*

\*\*\*

Koffie of thee / *Coffee or Tea*

**L’Anders**

**3 gangen keuze menu L’Anders € 25,-**

3 gangen (voor – hoofd – dessert) keuzemenu uit de gehele menukaart.

Stel naar uw eigen wensen uw ideale 3 gangen menu samen uit de gehele menukaart.

*3 course menu (starter – main – dessert). Choose your own 3 course menu as you desire from the whole menu.*

**Voorgerechten / *Starters***

Franse uiensoep – kaas croûton € 5,75

*French onion soup – cheese croûton*

Tomaten-crème soep – pesto – taugé € 5,75

*Creamy tomato soup – pesto – sprouts*

Klassieke salade lauwwarme geitenkaas – honing – nootjes € 8,95

*Classic salad with warm goat cheese – honey – nuts*

Carpaccio van ossenhaas – pesto – parmezaan – balsamico stroop € 9,95

*Carpaccio of raw tenderloin served – pesto – parmesan*

Escargots L’Anders – Slakken met kruidenboter € 8,75

*L’Anders Escargots – snails with garlic butter*

Tarte tatin – rode ui – blauwe kaas € 7,25

*Tarte tatin – red onion – blue cheese*

Salade chorizo – krokante spek – beemsterkaas – gekonfijte aardappel € 8,95

*Salad with chorizo – crispy bacon – Dutch cheese -potatoes*

Gemarineerde zalm – gamba toast - gepofte paprikadressing € 7,50

*Marinated salmon – toast of gamba – roasted pepper*

**Voor onze jongste gasten */ For our younger guests :***

Kindermenu’s worden geserveerd met friet/ *Children menus are served with fries*

Kroket € 7,50

*Meat roll (kroket)*

Hamburger € 9,50

*Hamburger*

Kipsate – satésaus € 9,50

*Chicken sate – saté sauce*

**L’Anders**

**Hoofdgerechten / *Main Courses***

Plat du Jour: vraag naar de verrassing van de dag van de chef dagprijs

*Plat du Jour: let yourself be surprised by the chef with seasonal specialities*

Saté van varkenshaas – satésaus € 16,50

*Skewer of pork loin – saté sauce – green salad*

Maaltijdsalade Carpaccio van ossenhaas – pesto – parmezaan € 15,-

*Main course salad Carpaccio of raw tenderloin served – pesto – parmesan*

Kalfsentrecote van de grill – truffeljus –ratatouille € 19,50

*Grilled entrecote of veal – gravy of truffle – ratatouille*

Ossenhaaspuntjes gegratineerd met gorgonzola uit de oven € 21,50

*Pieces of tenderloin steak cooked au gratin with Gorgonzola cheese from the oven* toeslag menu € 2,50

Vis van de dag – vraag de bediening naar de vangst! € 17,75

*Catch of the day – let you be informed by our staff for the catch!*

Tournedos van de grill – verse groenten – groene pepersaus € 22,50

*Tournedos (filet steak) from the grill – fresh vegetables – green pepper sauce* toeslag menu € 5,-

Parelhoen – zuurkoolstampotje – grove mosterdsaus € 17,25

*Guinea fowl – mash of sauerkraut – mustard sauce*

Maaltijdsalade lauwwarme geitenkaas – honing – nootjes € 15,-

*Main course classic salad with warm goat cheese – honey – nuts*

Lint pasta – eekhoorntjesbrood – gegrilde groenten in tomatenolie € 16,50

*Fresh pasta - mushrooms– vegetables grilled in tomato oil*

Maaltijdsalade chorizo – krokant spek – beemsterkaas – gekonfijte aardappel € 15,-

*Main course chorizo salad – crispy bacon – Dutch cheese -potatoes*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met grote frieten.

Wenst u salade bij uw hoofdgerecht dan kunt u dit extra bestellen.

*All main courses are served with large fries.* *You can order an extra side salad*

**L’Anders**

**Desserts / *Desserts € 6,75*:**

Witte chocolade panna cotta – compote van ananas – kokos ijs

*White chocolate panna cotta – pineapple – coconut ice cream*

Dame Blanche

*Vanilla ice cream – chocolate sauce*

Warm perentaartje – boerenjongens – appel tijm reductie

*Warm pear pie – raisins soaked in rum – apple thyme sauce*

Koffie parfait – gesuikerde amandel – sinasappel karamel saus

*Coffee parfait – sweet almonds – orange caramel sauce*

Stoofpeertje – kaneel sabayon – ijs verrassing

*Cooking pear – cannel sabayon – ice surprise*

Kaasplankje – vijgen compote – brood

*Cheese plate – fig compote – bread*

**Koffie specialiteiten & likeuren / *Coffee and liquors*:**

Koffie /espresso € 2,00 Koffie met slagroom € 2,50

Cappucino € 2,25 Dubbele espresso € 2,50

Koffie verkeerd € 2,50 Caffè macchiato € 2,25

Hazelnoot Latte € 2,75 Latte macchiato € 2,50

Caramel Latte € 2,75 Verse munt thee € 2,50

Witte Chocolade Droom€ 3,25 \* diverse koffiesiropen € 0,50

\*\*\*\*\*

Irish coffee € 6,50 Spanish coffee € 6,50

Italian coffee € 6,50 French coffee € 6,50

Kiss of fire € 6,50 D.O.M. Coffee € 6,50

Koffie Likeuren / *Liquors € 4,00*:

Grand Marnier, Drambuie, Frangélico, Cuarante y Très, Amaretto Disaronno, Bailey’s Irish Cream, D.O.M. Bénédictine, Limoncèllo, Tia Maria, Cointreau, Sambuca, Grappa

Whiskey’s & digestiven v.a. € 4,50:

Johnnie Walker Red/Black label, Four Rose’s, Grants, The Famous Grouse, Ballentines, Jack Daniels, Grappa, Gin Bombay Sapphire, Martell V.S., Joseph Guy V.S.O.P., Rémy Martin V.S.O.P., Armagnac, Calvados, diverse MALT whiskey’s