

DINERKAART

STARTERS

Vers broodje
Ambachtelijk gebakken broodje met aioli, kruidenboter en huisgemaakte satésaus 6,⁷⁵

Vers broodje met nog meer lekkers erbij!
Ambachtelijk gebakken broodje met aioli, kruidenboter, serranoham en huisgemaarineerde olijfjes 8,⁷⁵

VOORGERECHTEN

Paling van Vlug
Toast, roomboter en kruidensla 13,⁵⁰

Proeverij van voorgerechten, vanaf 2 personen p.p.11,⁵⁰

Surf & Turf 12,²⁵
Boneless spareribs met paling, gefrituurde zuurkool van Kramer, seroendeng en mierikswortelmayonaise

Gerookte Zalm 11,⁵⁰
Gecombineerd met verschillende structuren van biet, dashi en wasabi mayonaise

Tataki van kalfslende 10,⁵⁰
Bosui, krokante wonton met soja-sesamsaus

Authentieke Carpaccio 10,⁵⁰
Ossenhaas, Parmezaanse kaas, rucola sla en pijnboompitjes
(U heeft de keuze uit huisgemaakte pesto of truffelmayonaise bij dit heerlijke gerecht)

Tuintje van Quinoa salade (V) 10,⁵⁰
Mango ijs en geitenkaas cannelloni

U kunt ook een voorgerecht kiezen van ons tweewekelijks wisselende dinerkaart!

**HEEFT U EEN ALLERGIE
OF LUST U IETS ECHT NIET?**
Geef dit op tijd aan bij de bediening of in de keuken!

SOEPEN

Tomatensoep (V)
Met kruiden-crème fraîche

6,00

Soep van de dag
Laat onze medewerkers u informeren

6,00

VLEESGERECHTEN

Duo van langzaam gegaarde kalfssukade met malse entrecote
Gekonfijte zuurkool van Kramer, aardappelen van de Oosterheem en saus van oude port

24,50

Lamsschenkel
Gestoofd tot op het bot met kruidenmousseline en gebakken oesterzwammen

24,50

Saté van de haas
Huisgemaakte satésaus, cassave chips, huisgemaakte atjar van rode kool en gebakken uitjes

17,00

Tournedos 180 gram
Groene kool, gepofte pompoen crème en champignonsaus

25,50

BLT Runderburger
Sappig gegrilde runderbeef hamburger van 200 gram, Cheddar cheese, little gems, tomaat,
spek en truffelmayonaise
Indien gewenst een gebakken ei

17,00

0,50

U kunt ook een vleesgerecht kiezen van ons tweewekelijks wisselende dinerkaart!

Alle hierboven genoemde hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet

CULINAIRE WEETJES....

Kijkt u achterin deze map....

VISGERECHTEN

Verse vis van de markt
Laat onze medewerkers u informeren
Geserveerd met groente van het seizoen

DAGPRIJS

Pasta gamba aioli
Gamba's, verse spaghetti, bosui, brood en huisgemaakte knoflookolie

20,⁵⁰

Zeeduivel medaillons
Met een frisse limoen risotto, zeekraal en paddenstoelen

21,⁵⁰

U kunt ook een visgerecht kiezen van ons twee wekelijks wisselende dinerkaart!

Alle hierboven genoemde hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Ravioli van pompoen en salie (V)
Met Parmezaanse kaasschuim en vers brood

16,⁰⁰

Verse spaghetti (V)
Met paddenstoelen, Parmezaanse kaas en vers brood

18,⁰⁰

MAALTIJDSALADES

Caesar
Bacon, gebakken kip, little gems, croutons, henne-eitje en Caesar dressing

15,⁰⁰

Carpaccio
Ossenhaas, mix van diverse slasoorten, huisgemaakte pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

15,⁰⁰

Geitenkaas (V)
Mix van diverse slasoorten, geitenkaas van 'De Klompenhoeve in Egmond', vijgenchutney, walnoot en balsamicostroop

15,⁰⁰

Gerookte zalm
Zalm, samen met een mix van diverse slasoorten, romige dressing, kruidensla en komkommerlinten

15,⁰⁰

Bij onze salades heeft u de keuze uit brood of verse friet

**HEEFT U EEN ALLERGIE
OF LUST U IETS ECHT NIET?**
Geef dit op tijd aan bij de bediening of in de keuken!

LOS BIJ TE BESTELLEN

Salade	3,00
Groente van het seizoen	3,00
Aardappelkroketjes	3,00
Gebakken champignons	3,00
Champignonsaus	1,50
Peppersaus	1,50
Truffelsaus	1,50
Rode wijnsaus	1,50
Huisgemaakte satésaus	1,50

EN VOOR DE KLEINTJES...

Bert en Ernie	5,00
Patatjes, 3 mini frikadelletjes en 3 kipnuggets, appelmoes, mayonaise en ketchup	
Donald Duck	5,00
Patatjes met een kroket of frikandel, appelmoes, mayonaise en ketchup	
Kinderpannenkoek	5,00
Met stroop of poedersuiker	
Luigi	5,00
Pasta met stukjes kip en een dunne tomatensaus	
Kinderdessert	5,00
Bolletje ijs met chocolade friet en een kleine verrassing	
Raketje	1,00

CULINAIRE WEETJES....

Kijkt u achterin deze map....

VOEDSELALLERGIE, SPECIALE WENSEN & VEGETARISCH

Volgt u een dieet, heeft u een voedselallergie of eet u vegetarisch?
Dan zijn er ook voor u vele mogelijkheden.

Meld het ons!

De puurheid van koken van de keukenbrigade geeft vele mogelijkheden, zeker ook door de authentieke maar zeker ook moderne kookwijze van Grand Café MarktZicht.

Het is prettig wanneer u voorafgaand aan uw bezoek of bij de reservering alvast vermeldt wat uw speciale wensen zijn, dan kunnen wij daar op inspelen.

Zeker als het druk is, is dit zowel voor u als voor ons erg prettig.

Bij een spontaan bezoek spelen wij uiteraard ook direct op uw wensen in, maar kan het iets langer duren.

De keukenbrigade van Grand Café MarktZicht gaat zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/-intolerantie.

Alle gerechten worden bereid in een keuken waarin ook pinda's en noten verwerkt worden.

Helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

HEEFT U EEN ALLERGIE
OF LUST U IETS ECHT NIET?
Geef dit op tijd aan bij de bediening of in de keuken!