HOOFDGERECHTEN: €24.00

- **WEEKSPECIAL**

Elke week serveren wij een weekspecial die de chef speciaal voor u samenstelt.

Ontdek bij de bediening wat er deze week op het menu staat.

- **BUIKSPEK**

Zacht gegaard buikspek met romige zuurkoolstamppot,

geserveerd met een krachtige mosterdjus.

GEGRILDE KIPFILET

Malse gegrilde kipfilet met tagliatelle in een romige saus van

bospaddenstoelen en truffel, afgewerkt met rucola en Parmezaanse kaas.

- **KOGELBIEFSTUK**

Malse kogelbiefstuk met gesmolten oude kaas, geserveerd met

een krachtige saus van donker bier en zacht gestoofde ui.

- **MIXED GRILL ROYALE**

Een royale Mixed Grill met meer dan 350 gram sappig vlees: kipfilet, varkenshaas,

runderbiefstuk, een Texmex-worstje en een hamburgertje. Geserveerd met twee

smaakvolle sausjes en een frisse salade.

- **OLD AMSTERDAM BURGER**

Een sappige runderburger

belegd met bacon, oude kaas, tomaat, rucola en burgersausjes.

Geserveerd met loaded fries met cheddar, spekjes en jalapenopepers.

KINDERMENU

- **3-GANGENMENU €24.50**

VOORGERECHTEN: €6.50

- **SPIESJE VAN HAM, TOMAAT EN KOMKOMMER**
- **HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP**

HOOFDGERECHTEN: €12.50

- **FRIET MET FRIKANDEL, KROKET OF KAASSOUFFLÉ**
- **TAGLIATELLE BOLOGNESE**
- **SPIESJE VAN POFFERTJES**
- **PIZZA MARGHERITA**

NAGERECHTEN: €5.50

- **KINDERIJSJE**

VOORGERECHTEN: €9.75

TOMATENSOEP

Romige tomatensoep bereid met rijpe tomaten en een vleugje room, vol van smaak en heerlijk zacht van textuur. Geserveerd met een knapperig toastje belegd met verse tomaat en gesmolten cheddarkaas.

POMPOENSOEP

Romige pompoensoep met een vleugje truffelolie, knapperige croutons.

Geserveerd met een toastje met spek en gesmolten kaas.

- ### GEROOKTE BIETCARPACCIO

Dun gesneden, zacht gerookte biet geserveerd met frisse rucola, romige geitenkaas en krokante walnoten. Afgerond met een fluweelzachte balsamicocrème.

RUNDER CARPACCIO

Dun gesneden rundercarpaccio met romige truffelmayonaise, rucola, geroosterde pijnboompitjes, cherrytomaatjes, parmezaanse kaas en spekjes.

- ### GEBRANDE GEROOKTE ZALM

Gerookte zalm, licht gebrand en geserveerd met soja-sesammayonaise, gefrituurde uitjes, nori-crumble, tomaat en sesamzaad.

- ### BRIE UIT DE OVEN

Knapperige toastjes met gesmolten brie, chorizo en zacht gekarameliseerde ui, afgewerkt met een vleugje balsamico crème.

Extra bijgerecht: Breekbrood met kruidenboter €5.50

MENU NL

HOTEL RESTAURANT PICCARD

ONZE KEUKEN IS GEOPEND VANAF

12.00 TOT 21.00 UUR.

3-GANGENMENU €42.50

*HEEFT U EEN **ALLERGIE**? MELD HET ONS!*

HIER ZIJN ONZE CHEFS ZEER SECUUR EN ERVAREN IN

Extra garnituur	**€4.50**
Extra mayonaise	**€1.00**

- **DORADEFILET**

Op de huid gebakken doradefilet met romige zoete aardappelpuree
en frisse wortelnoodles, afgewerkt met verkruimelde feta en verse peterselie.

- **GAMBA'S**

Gebakken gemarineerde gamba's overgoten met een licht pittige,
warme knoflooksaus, geserveerd met een frisse salade.

- **ZALM UIT DE OVEN**

Malse zalm uit de oven met een kruidige korst van feta en Griekse kruiden,
geserveerd met een frisse citroen-yoghurtsaus.

- **KABELJAUW IN MOSTERD**

Ovenschotel met malse kabeljauw en zachte prei, overgoten met een romige mosterdsaus en
afgewerkt met een goudbruine kaaskorst uit de oven.

POMPOEN RAVIOLI

Pompoenravioli met zachte geitenkaas, rucola en knapperige walnoten,
afgewerkt met een zoet-frisse balsamicocrème.

BLOEMKOOL BITES

Gefrituurde bloemkoolroosjes in een kruidig beslag, geserveerd met een
romige kerriedipsaus en een frisse salade.

GRIEKSE VEGA BURGER

Vegetarische burger, op smaak gebracht met aromatische souflaki-kruiden en rijkelijk belegd
met frisse rucola, sappige tomaat, romige fetakaas en een smeuïge burgersaus. Geserveerd
met goudbruine frietjes, afgemaakt met Parmezaanse kaas en romige truffelmayo

NAGERECHTEN: €8.75

- **CHOCOLADETIRAMISU**

Romige tiramisu met koffie, mascarpone en chocolade,
afgewerkt met knapperige knetterchocolade.

- **GRANAATAPPELSORBET**

Frisse granaatappelsorbetijs met knapperige pistachecrunch,
luchtige meringue en pure chocolade.

- **APPEL-KANEEL CHEESECAKE**

Romige cheesecake met een krokante koekcrumble,
afgewerkt met frisse appel-kaneelblokjes en een vleugje kaneel.

- **WALNOTENIJS**

Romig walnotenijs met zachte rum-rozijnen, overgoten met
chocoladesaus en afgewerkt met knapperige walnoten.

- **HOLLANDS KAASPLANKJE**

Een selectie van verfijnde kazen van Reypenaer, geserveerd met
knapperige toast, walnoten en rozijnen.
De perfecte keuze voor kaasliefhebbers.