

## Grand Café Time Out verrassingsmenu

*Laat onze chef u een bijzondere combinatie van heerlijke en wisselende gerechten serveren in de vorm van een verrassingsmenu.*

*Hierbij kunt u aangeven of u de voorkeur geeft aan vis, vlees, vegetarisch of veganistisch.*

Driegangen verrassingsmenu 29,50

Viergangen verrassingsmenu 34,50

## Voorgerechten

Broodplankje met kruidenboter, tapenade en tzatziki 7,50 ✓

Kort aangebakken gemarineerde tonijn met zeewier en wasabimayonaise 10,50

Paté van eendenborst met piccalilly van bloemkool, wortel, paprika en oergroente 9,50

Carpaccio van gemarineerde rund met rucola, Grana Padano en bieslookolie 11,50

Filodeegtaartje met spinazie, feta, sinaasappelbloesemhoning en pijnboompitten 8,50 ✓

Licht gebonden mosterdsoep met gebakken spekjes en ringen bosui 6

Soep van de week 5,50

## Maaltijdsalades

Salade met kort op de huid gebakken en huisgerookte zalmfilet, zeewier, zalmkaviaar en tuinkruidenvinaigrette 16,50

Salade met steak uit de Josper met Grana Padano en truffelmayonaise 16,50

Salade met groente uit de Josper met gebakken sojabrood en truffelvinaigrette 16,50 ✓



## Onze trots: De Josper Houtskooloven

De Josper is een gesloten barbecue die op speciale houtskool wordt gestookt. De hoge werktemperatuur maakt het geschikt voor roosteren en grillen, waardoor koken voorkomen wordt. Daarnaast is de kwaliteit van roosteren beter. Gebruik van de Josper geeft de producten een unieke smaak van hout, een unieke structuur en sappigheid.

## **Hoofdgerechten** geserveerd met friet en salade

Tournedos uit de Josper grill met paddenstoelenjus 25

In limoen en koriander gemarineerde kwartel, langzaam gegaard, met kruidenschuim 19,50

Op de huid gebakken heekfilet met een crème van gamba 21

Strüdel van paddenstoelen en rode ui met tomatensalsa 17 ✓

Wisselende ambachtelijke burger 13,50

Vegan burger van kikkererwten, tuinbonen en basilicum, geserveerd met huisgemaakte vegan tzatziki 13,50 ✓

### **Weekgerecht**

*Vraag onze medewerkers naar ons wisselend weekgerecht*

In eigen keuken gemarineerde spare ribs en gekruid met milde of hete chilikruiden, met naar keuze whiskey-, knoflook- of barbecuesaus 19,50

Kleine portie spare ribs, mild of heet gekruid 16,50

Huisgemaakte saté van varkenshaas met onze eigengemaakte pindasaus, geserveerd met frisse salade, aardappelsalade en een schijf meloen 17

## **Desserts**

Vijf wereldse kazen 12,50

Snoeperij van vier verschillende zoete lekkernijen 11,50 p.p. (vanaf twee personen)

Clafoutis met kersen en Zwitserse room 8

Millefeuille van pannenkoek, bramenroom en bramensiroop (pannenkoekentaart) 7,50

Franse wafel met roomijs van Baileys en vanille en omringd met toffeegel 7,50

Wisselende cheesecake 6,50

Huisgemaakte bonbons heerlijk voor bij de koffie 1,50 per stuk

### **Heeft u een allergie?**

Meld het ons. Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

Voor gezelschappen v.a. 15 personen hebben wij diverse keuzemenu's.  
Bij drukte kan niet apart worden afgerekend.  
Groepen presenteren wij een gezamenlijke rekening.

### **Wine by the glass**

Naast onze huiswijnen serveren wij ook diverse heerlijke wijnen per glas en/of per fles. U vindt de wijnkaart in de houder op tafel.

### **Speciaalbier**

Wilt u in plaats van een Heineken of een Brand pils een bijzonder biertje? Wij hebben zes speciaalbieren op de tap en daarnaast nog een keur aan speciaalbieren op de fles. Onze medewerkers vertellen graag iets over hun favoriete biertje.

### **Heeft u binnenkort iets te vieren?**

Vraag naar de mogelijkheden bij ons voor een groeps lunch, -diner of een gezellige borrel. Op onze eerste verdieping hebben wij tevens twee zalen en een besloten bar welke geschikt zijn voor vergaderingen, workshops, lezingen, etentjes, pubquizen en borrels.

### **Aanraders!**

#### **High Tea**

Glas prosecco of verse jus d'orange

Onbeperkte thee

Diverse hartige sandwiches, scones met jam, mini-muffins, bonbons, petit fours en kleine puntjes taart

€ 16,90 p.p. (Vanaf twee personen)

#### **High Wine**

Drie glazen wijn naar keuze waarbij in etappes wordt geserveerd:

- Broodplankje met smeersels en olijven;
- Mini caprese; wraprolletje met gerookte zalm; droge ham en meloen; toastje met carpaccio;
- Gemengde warme kaashapjes

€ 22,50 p.p.

#### **High Beer**

Drie speciaalbieren van de tap, waarbij in etappes wordt geserveerd:

- Broodplankje met smeersels en olijven;
- Rauwe ham, droge worst; jonge en oude kaas;
- Gemengd bittergarnituur

€ 19,90 p.p.