

ANTE
carlo

MON
EST. 2024

LEKKER VOORAF

Broodplankje • 7,⁵⁰ 🍷
huisgemaakte knoflooksaus en kruidenboter

Camembert • 14,⁵⁰ 🍷
uit de oven met rozemarijn, knoflook en honing
geserveerd met brood

VOORGERECHTEN

Champignon Dordogne • 12 🍷
champignons in bierbeslag met
warme knoflooksaus en frisse salade

Carpaccio • 15
crème van basilicum, pijnboompitten, tomaat,
rucola en Tête de Moine

Steak Tartaar • 16,⁵⁰
van rund met crème van zwarte knoflook,
gepekeld eidooier en mosterdzaad

Knoflookgamba's • 14,⁵⁰
gepelde gamba's met knoflook en
rode peperolie, geserveerd met brood

Gerookte Zalm • 15
venkelsalade, krokant van brioche en crème
van yoghurt-dille

SOEPEN

Gegratineerde Uiensoep • 8,⁵⁰ 🍷
rijkgevulde uiensoep gegratineerd
met gruyère kaas

Ambachtelijke Pomodorisoep • 8 🍷
onze huisgemaakte tomatensoep
met verse basilicum

Soep van het Moment • 9
wisselende soep die met de seizoenen meegaat

ONZE KLASSIEKERS worden geserveerd met frites

Schnitzel • 21,⁵⁰
huisgemaakte schnitzel met champignon, ui en spek of met
een saus naar keuze

Spareribs • 23,⁵⁰
langzaam gegaarde honingspareribs van de Green Egg

Burger Monte Carlo • 20,⁵⁰
rund, bacon, cheddar, rode ui, little gem en onze BMC-saus

Saté • 20,⁵⁰
oosters gemarineerde kipdijspies van de grill met
huisgemaakte satésaus

Monte Carlo Special • 37,⁵⁰ p.p.
van de grill om te delen met o.a. steaks,
lamskoteletten, spies gamba, oosterse kip
*geserveerd met aardappel- en groentegarnituur
minimaal voor 2 personen te bestellen*

VISGERECHTEN geserveerd met een frisse salade

Zalm & Gamba • 27,⁵⁰
zwarte tagliatelle met peterselie, peper, knoflook en
Grana Padano

Zeebaars • 27,⁵⁰
met een risotto van asperges, rucola en citroen

SALADES • ALS VOORGERECHT OF MAALTIJDSALADE
ook als hoofdgerecht te bestellen met frites of brood • +6,⁵⁰

Tataki van Tonijn • 14,⁵⁰
verse tonijn met edamme, wakame, komkommer, rode ui
en creme van wasabi

Caesar • 13,⁵⁰
gegrilde kippendij, zongedroogde tomaat, komkommer,
ei en Grana Padano

Geitenkaas • 12,⁵⁰ 🍷
frisse geitenkaas met ingelegde radijs, biet, walnoot
en honing-mosterd dressing

VAN DE GRILL geserveerd met groenten en frites

Bavette Steak • 26,⁵⁰
karaktervol rundvlees met een mooie
grove draad en een volle, krachtige
smaak

Rib-Eye • 24
rijk doorregen met vet, waardoor extra
sappig en vol van smaak

Tournedos van Ossenhaas (200g) • 34
biefstuk van de ossenhaas, botermals
en verfijnde smaak

Entrecôte • 29
klassieke steak met smaakvolle vetrand

Varkensrack • 23,⁵⁰
mals varkensvlees aan het bot, extra
sappig

Lamskoteletten • 28
zacht en kruidig van smaak met
rozemarijn, tijm en knoflook

Gambaspies • 24,⁵⁰
gemarineerde gamba's in knoflook,
verse kruiden en citroen

VEGETARISCH geserveerd met een frisse salade

Burrata • 23 🍷
pappardelle met pistachepesto,
balsamicotomaat en basilicum

Quiche • 24,⁵⁰ 🍷
roquefort, groene asperge, spinazie
en truffel

Heeft u een bijpassende wijn in
gedachten bij uw gerecht? Vraag
gerust onze bediening om advies!

Wij hebben een uitgebreide
selectie aan verfijnde, luxe wijnen
die zorgvuldig zijn geselecteerd
om elk gerecht op unieke wijze te
complementeren.

BIJGERECHTEN • 4,⁵⁰

Frites
Gebakken Aardappelen
Groenten
Salade
Mais Ribs
Gepofte aardappel
met crème fraîche, bieslook en kaas

SAUZEN • 3

Chimichurri	Rodewijnsaus
Pepersaus	Kruidenboter
Jachtsaus	Gebakken Ui,
Paddenstoelroomsaus	Champignon & Spek

DESSERTS

Crème Brûlée • 10,⁵⁰
vanille met sinaasappel-sorbetijs

Dame Blanche • 11,⁵⁰
ijstaartje van vanille en chocolade,
geserveerd met warme chocoladesaus

Cheesecake • 10,⁵⁰
met lemoncurd en citroen-sorbetijs

Panna Cotta • 9,⁵⁰
vanille & witte chocolade met framboos

Chocolade & Karamel • 12,⁵⁰
lavacake, brownie, gezouten karamel
en chocolade-sorbetijs

Kaas • 14,⁵⁰
verschillende binnen- en buitenlandse
kazen met vijgenchutney en kletzenbrood

Grand Dessert • 14,⁵⁰ p.p.
mix van onze desserts en ijs
te bestellen vanaf 2 personen

Ijs per bol • 2,⁵⁰
Slagroom • 1