

Diner kaart

Eethuys Café
GRAAF
FLORIS



Diner vanaf 16.00 uur

Lekker om mee te starten

Florisbrood

Wit of bruin Florisbrood met smeersels (*vega*) € 6,50

Voorgerechten

Carpaccio

- Van de Runder haas met rucola, gedroogde tomaatjes, kappertjes, zonnebloempitjes, oude kaas met een smeuïge truffelsaus of groene pestosaus € 13,50

Carpaccio XXXL

- Op een bord van 50 cm van de Runder haas met rucola, gedroogde tomaatjes, kappertjes, zonnebloempitjes, oude kaas met een smeuïge truffelsaus of groene pestosaus. Samen lekker prikken met 1 of 2 vorken € 26,50

Vitello Tonnato

- Origineel Italiaans recept met kalfsmuis en Tonijn mayonaise € 13,50

Trio van vis

- Vispalet met gerookte zalm en paling en gemarineerde gamba's € 15,50

Floris Gamba's

- Gebakken in olijfolie met knoflook schijfjes, spaanse pepers, rode ui en paprika € 14,50

Gebakken Brie

- Met wilde spinazie en een bosbessensaus. (*vega*) € 13,50

Champignons

- Uit de oven gegratineerd met roquefort en roomsaus (*vega*) € 13,00

Aardappel Knolselderij soep

- Met sali en truffelroomsaus (*vega*) € 11,50

Muider Uiensoep

- Een krachtige uien soep een crouton van kaas (*vega*) € 8,50

Supplementen

Extra frites, licht gezouten € 4,00

Roseval aardappel partjes met schil en rozemarijn € 4,00

Frisse salade, gevarieerde sla met diverse rauwkost met honing mosterd dressing € 6,00

Keuze aan warme sauzen: roquefortsaus, pepersaus, rode wijnsaus en satésaus

Extra saus

- Koude saus, mayonaise, ketchup, curry, chili, knoflook € 1,00
- Warme saus, roquefortsaus, pepersaus, rode wijnsaus en satésaus € 1,50

Diner vanaf 16.00 uur

Hoofdgerechten

Vlees

Ossenhaas tournedos

- Hereford en Angus runderen geven dit mooie deel van het rund, saus naar keuze € 32,50

Biefstuk Floris "old school"

- Weer terug met een jus van spek, champignons en ui. € 27,50

Kipsaté

- Huis gemarineerde saté met gebakken uitjes, sajoer boontjes, kroepoek, atjar en satésaus € 20,50

Spareribs

- Met een knoflooksaus en pittige uiensaus € 25,50

Ribeye

- Zuid-Amerikaanse Ribeye gegrild met een saus naar keuze € 24,50

Surf en turf

- Sous vide gegaarde kipfilet met gebakken gamba's met kreeftensaus en pappardelle € 25,50

Vis

Zeetong

- Een hele zeetong van 500gr, gebakken op hoog vuur geschroeid en rust gegeven dagprijs

Zeewolf

- Met een smeuge aardappelpuree, waterkers en romige hollandaisesaus € 25,50

Visstoofpotje

- Zalm, kabeljauw, schol gestoofd in een visfond met mosselgroente en kruiden € 22,50

Mosselen en scampi's

- Gebakken met knoflook, uitjes, paprika, pittig gemaakt met rode peper € 23,50

Vegetarisch

Groentelasagne

- Op Italiaanse wijze bereid met spinazie en walnoten € 23,50

Ravioli

- Gevuld met paddenstoel en truffel. Geserveerd met knopperige groenten en Parmezaanse kaas € 25,50

Kaasfondue (2 personen)

- Lekker dippen met diverse groenten en brood in de smaakvolle Zwitserse kaasfondue € 25,50

Winterkost

Hertenpeper

- Mooie stoofpot met rodekool, appelmoes en een smeuge aardappelpuree € 23,50

Diner vanaf 16.00 uur

Voor de jonge ridders en jonkvrouwen

Pannenkoek (32 cm)

- Met rietsuikerstroop of poedersuiker € 9,50
- Met kaas € 10,00
- Met spek € 10,00
- Met kaas en spek € 10,50

Florisje V menu

- Kipnuggets, kaassoufflé, mine frikadelletjes of kroket met friet en appelmoes € 13,50

Nagerechten

Cheesecake

- Overgoten met een rood fruit compote en kletskep € 9,50

Duo van Callebout

- Witte en bruine chocolademousse met karamelsaus € 9,50

Crème Brulee

- Met frambozen ijs € 8,50

Dame Blanche

- vanille-ijs met warme chocoladesaus € 8,50

Muyer moorkop

- Gevuld met slagroom en vanille-ijs € 8,50

Coupe Graaf Floris V

- Kaneelijs met boerenjongens, advocaat en slagroom € 9,50

Kleintje

- 2 bolletjes vanille-ijs met slagroom € 4,50

Kaasplankje

- 5 verschillende Hollandse boeren kazen € 11,50

Nog even lekker nagenieten

Koffie en theesoorten

- Na het eten altijd met een schaalje bonbons, koekjes en € 3,50

Lekker met cognac, whisky, bittertje, likeurtje of vraag onze drankkaart vanaf € 4,50