

DINER

Lekker om mee te starten

Florisbrood, grote volkorenbol met gezouten room- en kruidenboter € 4,50

Voorgerechten

Carpaccio, van de haas, rucola, gedroogde tomaatjes, kappertjes, pijnboompitjes en oude kaas € 11,50

Carpaccio XXXL, dressing naar keuze; truffelmayonaise of pesto € 24,50

Tapas plateau, mooie vis- en vleessoorten, rookkaas, olijf, paté, peppadew, crostini etc. € 9,50

Hollands garnalen cocktail, met avocado, ijsbergsla, crostini, cocktail/whiskeysaus € 9,50

Vis kwartet, gamba spies, zalm wrap, tonijn sushi en ansjovis € 11,50

Escargots, 8 stuks, uit de oven met rode ui, champignons en knoflook kruidenboter € 11,00

Vitello tonato, dungseden kalfsfilet, tonijn creme, kappertjes, rode ui, puntpaprika € 9,50

Soep, Muider uiensoep en onze dagelijks wisselende huissoep € 7,00

Spinazie pasteijs met geitenkaas, verpakt in knaperig kortsdeeg, oven gerecht € 9,00

Hoofdgerechten Vlees, vis, vegetarisch. Altijd met oerfriet.

Klassiekers

Biefstuk van de Graaf, met gebakken ui en champignon, saus naar keuze € 19,50

Spareribs, op Mexicaanse wijze, licht pittig met aardappel wedges en knoflooksaus € 16,50

Ossenhaas saté, 225 gram, met gebakken uitjes, sajoer boontjes, kroepoek, satesaus € 19,50

Zeetong, heel, 500 gram, gebakken op hoog vuur, geschroeid en rust gegeven € 29,50

Deze winter maanden

L 'entrecôte klassiek, kalfs, gekarameliseerde witlof en rozenval € 23,00

Gerookte zalmfilet, met citrus, tagliatelle, gepofte tomaatjes, groene snaps en choron saus € 19,50

Kabeljauw haas, gebakken, aardappel rosti en mooie bospeentjes met beurre blanc € 21,50

Pampuspot, stoof van ossenhaas met aardappel wedges en zoete rode kool € 19,50

Kaasfondue, met bleekselderij, cherrytomaat, komkommer, radijs, paprika, chorizo, ook vegetarisch mogelijk € 18,50

Hertenbiefstuk, stoofpeertjes, rode kool en wildpuree € 25,50

Wisselende stampotjes Hollandse winterpot € 18,50

Vegetarische groente lasagne, op een bedje van wilde spinazie en walnoot € 18,50

Kalfslever, traditioneel met veel ui, appel en spekjes, rode kool € 19,50

Voor de jongere ridders en jonkvrouwen

Pannenkoek, 32 cm, met poedersuiker en stroop of kaas of spek Grote kinderen mag ook € 9,00

Met friet en appelmoes, kippendijsate of kaassoufle of schnitzel of kroket € 9,00

Nagerechten eindeloos genieten

Muyer moorkop, gevuld met slagroom en vanille ijs € 8,50

Coupe Graaf Floris V, kaneel ijs met boerenjongens, advocaat en slagroom € 8,50

Schipperbitterparfait, met Muider schipperbitter stroop en slagroom € 8,50

Sorbet, diverse soorten sorbet ijs, fruit, coulis met slagroom € 8,50

Dame blanche, vanilla dream met pure chocolade saus € 8,50

Creme pâtissière, met rood fruit en slagroom € 8,50

Kleintje, twee bolletjes vanilleijs met slagroom € 4,50

Kaasplankje, variatie van vier Hollandse kazen, direct van de boer met glaasje port € 8,50

Even nagenieten mag ook in de rookkamer

Koffie en theesoorten na het eten altijd met plakje spekkoek en bonbon € 2,50

Lekker met cognac, whiskey, bittertje of Gooysemeertje met slagroom vanaf € 3,50

Sigaartje van Hajenius € 1,50

Rode en witte port vanaf € 3,50

Supplementen

Extra frites, gezouten en geserveerd met Zaanse mayonaise € 2,50

Rozenval partjes, met schil en rozemarijn € 2,50

Romige aardappel gratin € 2,50

Frisse salade, gevarieerde sla met rauwkost met mosterd dressing € 2,50

Warme groenten van het seizoen € 2,50

Gekarameliseerde witlof € 2,50

Rabarber € 2,50

Afrekenen gaat per tafel of gezelschap, niet per persoon, dank u.

Wij zijn Kerstavond en beide Kerstdagen geopend vanaf 16.30 uur

De kerstmenu-flyer staat op de piano bij de ingang.
U kunt hier of op www.graaf-floris-v.nl uw tafel reserveren.

31 december t/m 2 januari zijn wij gesloten.

