



Bistro Sharlot

De zomer

3^e Kwartaal 2010

Warme voorgerechten of naar keuze

Tussengerechten

Halve kreeft, zomergroenten en verse zomertruffel, schuimige kreeftensaus met ahornstroop	19,95
Kalfssukade en terrine van ganzenlever, gebakken cantharellen, huisgemaakt truffelbrood, abrikozenchutney	17,95
Ravioli van kalfstong en tuinbonen crème in huisgetrokken kalfsbouillon	9,95
Bisque van kreeft met Hollandse garnalen (huisgemaakte kreeftensoep)	9,95
Peulvruchtenpaté 'Tri Colore' 'en croute' met tuinbonen, gele erwten en rode linzen, zoetzuur van tomaat, appel, ui en fenegriek	11,95

Voorgerechten worden geserveerd met zuurdesembrood, roomboter en olijfolie



Zeebaars in zoutkorst gebakken met bouillabaisseaus, wilde spinazie gestoofd in olijfolie met knoflook en ui (bereidingstijd +/- 30 min.)	25,95
Filet van schol en Provençaalse ratatouille, rozemarijn crouton, kreeftenolie	21,95
Aan het bot gebakken zeeduivel en gepelde gamba's ingelegde Chinese kool, wilde rijst, Marsalasaus op Oosterse wijze	27,95
Schelvisfilet en risotto met zilte groenten, groene asperges en saus van citroengras, gember en basilicum	23,95
Canadese kreeft gegratineerd met tomatensinaasappel boter, lamsoor, zeekraal en krielaardappel	29.95

Wij serveren duurzame vis volgens: www.goedevis.nl

***Duurzame visserij is een belangrijk antwoord op overbevissing en bijvangst.**
Duurzame visserij maakt gebruik van vistechnieken waarbij de kans op bijvangst sterk afneemt. Duurzame visserij is niet alleen noodzakelijk voor het behoud van de vis, maar ook voor het behoud van de visserijsector.*

Vlees

Rollade van gevulde lamsschouder, kroketje van de zwezerik, 25,95
zomerboontjes, rode wijn muntsaus

'A la minute' gerookte eendenborst, loempia met rilletes van eend, 23,95
eendenspekjes, gemarineerde zomergroenten, saus van zwarte bessen

Gegrilde Hollandse runderhaastournedos, 27,95
gekarameliseerd buikspek van Limburgs kloostervarken,
gepofte sjalotjes, stampotje van raapstelen, cognacsaus

Optioneel: gebakken ganzenlever 5,95

Kalfsrib op lage temperatuur gegaard, snijbonen, 24,95
gepofte tomaatjes, puree met tuinkruiden, beurre Blanc met kappertjes

Vegetarisch

Vegetarische verrassing, van groenten van de dag 23,95

Hamburger van wortel, prei en venkel op huisgemaakt briochebrood, 22,95
frietten van gerookte kaas, shake van wortel, meloen en rode peper



esserts

- Soufflé van frambozen en rode biet,** 9,95
vanille hangop, Ulvenhoutse aardbeien, dragongelei
(bereidingstijd +/- 20 min.)
- Clafoutis en saffraan crème fraiche-ijs,** in saffraan gemarineerde appel, 8,95
rabarbercompote, rabarberstroop, schuim van eiwit met pistache
- Chocoladetaartje met zomerfruit, huisgemaakt kersen sorbetijs,** 9,95
espuma van Ulvenhoutse aardbeien en frambozen
- Mousse van witte chocolade,** salade van perzik en meloen 8,95
lavendel sorbetijs en chips van appel
- Speciale koffie's** 7,95
Irish Coffee, French Coffee, Italian Coffee etc.
of met drank naar keuze
- Sinaasappel blini's met crème van Alphense geitenkaas,** 11,95
terrinen van ganzenlever, biologische honing met zomertruffel
- Kazen uit Frankrijk, Nederland en de omgeving** 13,95
kies zelf uw kaas uit ons uitgebreide assortiment
(wordt geserveerd met huisgemaakt brood, truffelhoning, noten en druiven)
- Graham's Port: Ruby, Six Grapes, Tawny 10yrs / 20 yrs v.a.* 3,95
Dessertwijnen o.a. Muscat de Riversaltes, Pedro Ximenez, Spätlese v.a. 4,95

verrassingsmenu



van Streek en Seizoen

Een menu volgens de Euro-toques filosofie

Mooie gerechten van de beste producten van het seizoen en uit de streek, ambachtelijk bereid en op een verrassende manier gepresenteerd.

Drie Indrukken 33,95

→2 gerechten en een zoet dessert of een kaaskeuze van de keuken

Vier indrukken 39,95

→3 gerechten en een zoet dessert of een kaaskeuze van de keuken

Vijf indrukken 44,95

→4 gerechten en een zoet dessert of een kaaskeuze van de keuken

Kreeftenfestival 2010 34,95 (3) / 39,95 (4)

- Cocktail van kreeft, truffelmayonaise en gepocheerd scharreleitje
- Bisque van kreeft met Noordzee garnalen
- ½ kreeft gegratineerd met tomatensinaasappel boter, lamsoor, zeekraal en krielaardappel
- Ulvenhoutse aardbeien, huisgedraaid roomijs en vanillesaus

Begeleidende wijnen per glas bij uw menu v.a. 4,95

Een feestelijke start van avond

glas Prosecco Spumante of Delamotte Champagne 5,95 of 8,95

In plaats van het dessert uit het menu

→kies zelf uw kaasjes uit ons uitgebreide assortiment 7,95
(wordt geserveerd met zuurdesembrood, truffelhoning, noten en druiven)