

*** Specialiteiten menu ***

Restaurant Bowling Venray heeft iets nieuws voor u, een specialiteiten menu. Een keuzemenu dat bestaat uit 4 voorgerechten, 2 soepen, 4 hoofdgerechten en 3 desserts waaruit u kunt kiezen. Deze kaart zal regelmatig veranderen zodat wij iedere keer dat u ons bezoekt weer iets nieuw voor u hebben. U kunt kiezen voor 3 of 4 gangen. Uiteraard zijn de gerechten ook los te verkrijgen, zodat u deze ook kunt combineren met gerechten uit onze vaste kaart. Voor vragen kunt u terecht bij een van onze medewerkers.

Voorgerechten

Salade van Turfspek

Uit eigen streek. Turfspek uit de Peel op een bedje van sla, heerlijk met gesauteerde paddestoelen.

€ 8,75

Witlof mayonaise

Salade van licht bittere witlof, het zoet van ananas en appel samen met het hartige van ham en gerookte kip, maken dit gerecht tot een verrassende combinatie.

€ 7,95

Salade de la maison

Heerlijke salade met zachte brie, geroosterde walnoot, in honing gebakken appel en frisse balsamico dressing.

€ 8,95

Carpaccio

Huisgemaakte carpaccio van hertenrug filet met een dressing van vijgen en licht gebakken camembert.

€ 9,25

*** **

Soepen

Krachtige wildbouillon

Heerlijk krachtige wildbouillon met garnituur van wild.

€ 5,25

Spaanse uiensoep

Net iets anders dan u van ons gewend bent. Een beetje pittig en met tomaat.

€ 5,25

Hoofdgerechten

Dwars door het bos

Dit is een trio van wild bestaand uit hazenpeper, wild zwijn kotelet en hertenrug filet. Een gerecht voor de echte wild liefhebber!

€ 19,50

Kalfslever

Kalfslever krokant gebakken met een garnituur van ui, champignons en appel. Voor de liefhebber een ware traktatie.

€ 18,95

Stoofpotje van wild

Lekker stoofpotje van verschillende soorten wild. Lekker krachtig en vol van smaak.

€ 18,95

Makreel filet

Mooie filet van Makreel bereidt op oosterse wijze. Op de huid gebakken en met een krokante kruiden croûte.

€ 18,95

*** **

Desserts

Boeren bruiloft

Boeren jongens met boeren meisjes, vanille roomijs en een scheutje advocaat.

€ 5,95

Sweet desire

Torentje van karamelmousse met daar tussen krokante klets koppen, afgemaakt met zoete ahornsiroop.

€ 5,95

Warme flensjes

Warme flensjes met vanille roomijs en gemarineerde ananas.

€ 5,95

3 gangen menu zonder voorgerecht € 27,25

3 gangen menu zonder soep € 30,25

4 gangen menu € 34,75

Voorgerechten

Cocktail van Noorse zalm € 7,95

Opgevist in Noorwegen, lekker gemaakt in Oostrum. Opgekalefaterd met de mooiste slasoorten van dit moment en afgearneerd met citroen. Een klassieke starter.

Duo van gerookte kip en eendenborst € 7,95

Mooi dun gesneden eenden- en kuikenborstfilet. Ambachtelijk gerookt en samengevoegd met regenboogachtige bladsla soorten. Hierbij een verrukkelijke Monegask dressing.

“Bokkie beh” (Lauwwarm) € 7,95

Salade van een gratineerd geitenkaasje, appeltjes, spekjes en een stroopdressing.

Catalaanse mosselen (Warm) € 7,95

In een soepje van tomatensaus met gesmolten kaas fondue.

Oostrumse duivels € 7,95

Ze zijn weer terug!! Licht gebakken duivelse scampi's met knoflook, spekjes en een romige saus.

Chef's favoriet, voor zij die niet kunnen kiezen... € 7,95

Dit voorgerecht bestaat uit drie kleine gerechten. Een oosterse loempia, een mosterdsoepje en een bladerdeeg stengel omwikkeld met Coppa di Parma.

Gevulde champignons (Warm, vegetarisch ook mogelijk) € 9,50

Reuze champignons gevuld met een combinatie van krab, champignons, verse kruiden en gratineerd met geraspte grana padano kaas.

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, roomboter en kruidenboters.

Soepen

Tomatensoep (ook vegetarisch)

€ 4,85

*Dit heeft geen uitleg, het recept??? Niet naar vragen want als u het heeft!
komt u hier niet meer proeven.*

Limburgse mosterdsoep (vegetarisch)

€ 4,85

Gemaakt van Limburgse mosterd dan wel de zachte zoals men in Limburg zegt.

Zondagse soep

€ 4,85

Zoals schoonmama ze nog steeds maakt.

Uiensoep

€ 4,95

Mediterraan zoals de Fransen hem maken.

Vissoep

€ 5,95

Oosters getint en dus licht pittig gekruid.

Alle soepen worden geserveerd met brood, roomboter en kruidenboters.

Hoofdgerechten

Schnitzel "Jodeli" € 15,95
Niet weg te denken op deze menu kaart., Natureel of met saus naar keuze in overleg met onze bediening.

Varkenshaas "Garni" € 16,95
U verteld ons op welke manier en welke saus.

Oma's sukadelappen € 16,95
"Alderwets" zoals u ze kent. Gestoofd in heerlijke jus met gebakken champignons en uien.

Hollandse biefstuk € 17,75
Gewoon beestachtig goed en gebakken zoals u hem graag wilt zien, al dan niet met een saus naar keuze of gebakken champignons.

Saté "Sereh" € 17,75
Twee maal 125 gram gemarineerde varkenshaas, geregen aan een spies met chefs pinda saus.

Mixed Grill € 18,95
Samenwonend vier botermalse medaillons: kipfilet, varkenshaas, biefstuk en lamskoteletjes. Hierbij 3 koude sauzen.

Paddenstoelen "Variété" (vegetarisch) € 14,25
Gebakken en verder gestoofd in een roomsaus van Provençaalse kruiden.

Gevulde cannelloni (vegetarisch) € 14,25
Cannelloni gevuld met spinazie, roomkaas en quorn.

Wraps "Mexicana" (vegetarisch) € 14,25
Groente wrap gevuld met paprika, prei, kidneybeans, maïs en al wat Mexicaans getint is. Vergezeld van een tomaten coulis.

**Bij al onze hoofdgerechten worden frites, aardappelgarnituur, warme groenten en een frisse salade geserveerd.
Op verzoek serveren wij pasta (€ 2,50).**

Visgerechten

Forel “Cornelis”

€ 16,95

Gebakken in roomboter met de alom bekende saus van champignons, paprika, prei en garniaaltjes.

Zalmfilet “Purmerend”

€ 16,95

Gegrild in olijfolie en opgehemeld met season pepper seaweed en lemon. Met een saus van cherry tomaatjes en garniaaltjes.

Gamba’s “aioli”

€ 17,75

Gebakken in olijfolie met sjalotjes, peterselie, vleugje knoflook en afgeblust met witte wijn.

Botervis met een zachte saus van gele paprika

€ 17,95

Stevige botervis in combinatie met een zachte saus maken dit gerecht tot wat anders.

Sole meuniere

€ Dagprijs

In roomboter gebakken royale zeetong van 400 gram.

Bij al onze hoofdgerechten worden frites, aardappelgarnituur, warme groenten en een frisse salade geserveerd.

Op verzoek serveren wij pasta (2,50).

Desserts

Dame blanche

€ 5,25

Vanille roomijs met warme chocolade saus en verse slagroom.

“Hemelse modder”

€ 5,25

Huisgemaakte luchtige bruine en witte chocolademousse met verse slagroom.

Zoete lieve Gerritje

€ 5,25

Heerlijke kersen romanoff met amarena kersen en vanille roomijs.

Tiramisu

€ 5,25

Huisgemaakte tiramisu met een bolletje stroopwafel ijs en geflambeerde sambuca.

“Grand dessert”

€ 7,95

Een fraaie combinatie van wat de koks op dessert gebied in huis hebben en natuurlijk op z'n grootst.



Koffie

Kopje koffie <i>Met diverse suikers en chocolaatjes.</i>	€ 2,20
Koffie "Speciaal" <i>Kopje koffie met tipje likeur, slagroom, diverse suikers en chocolaatjes.</i>	€ 2,85
Espresso koffie <i>Met diverse suikers en chocolaatjes.</i>	€ 2,20
Cappucino koffie <i>Met diverse suikers en chocolaatjes.</i>	€ 2,85
Kannetje thee "Fruite" <i>Maak uw eigen keuze uit ons uitgebreid theeassortiment, met diverse suikers en chocolaatjes.</i>	€ 2,95
Irish coffee <i>Met Irish Whisky en slagroom.</i>	€ 5,25
French coffee <i>Met likeur naar keuze en slagroom.</i>	€ 5,25
Café Dom Benedictine <i>Met Dom Benedictine en slagroom.</i>	€ 5,25
Koffie surprise <i>Laat u verrassen met deze zoete verrassing...</i>	€ 5,25

