

SINDS  
1945

*hotel restaurant*

**BAKKER**

V O R D E N

*Menu*

# VOORGERECHTEN

---

## Koude voorgerechten

---

Groene salade met geitenkaas, rode biet, gedroogde vijg en een vinaigrette van Vordense bloemenhoning	12,50
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en een tomatendressing	13,50
Carpaccio en tartaar van Black Angus rund met truffelmayonaise en gepofte Goudse kaas	13,50
Trio van Hollandse garnalen; een cocktail met romige cocktailsaus, een soepje en een kroketje	14,50
Gegrilde tonijn met krokante quinoa en een currycrème	12,50
Ganzenleverpaté, chutney van appel en kaneel, brioche broodje	14,50
Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus	13,50
Trio van vis; gerookte zalm, gerookte paling en een rillete van makreel en schelvislever	14,50

## Warme voorgerechten

---

Escargots; wijngaardslakken in pittige kruidenboter	10,50
Gebakken champignons met spekjes en toast	9,50
Mosseltjes, krokant gebakken met kruidenboter	10,50
Winterse lekkernij: bloedworst, rolpens en hete bliksem, vergezeld van een rode-wijnjus	14,50
Coquilles Saint Jacques met zwezerik, zeekraal en een jus van Hollandse garnalen	15,50

## Soepen

---

Heldere groentesoep met rundvlees en balletjes	6,50
Tomatensoep met room en balletjes	6,50
Champignonsoep, licht gebonden	6,50
Licht gebonden Hollandse garnalensoep met een huisgemaakte kaasstengel	7,50

## Spoom

---

Spoom van citroen-sorbetijs met een vleugje wilde vlierbessen jenever	5,00
---	------

## Kindermenu

---

Kopje tomatensoep; keuze uit; kroketje, knakworstje, schnitzeltje, biefstukje of ½ haantje, suprise ijsje	13,50
Kinder menu zonder soep	9,75

## Voor 65+ en kleine eters

---

Voor twee personen kunt u samen één hoofdschotel bestellen, wij berekenen dan een toeslag van 7,50 op de hoofdgerecht, dit is niet van toepassing op onze actiehaan.

# HOOFDGERECHTEN

---

## Vis

---

Twee sliptongen à la meunière	23,50
Noorse zalm gebakken op een bedje van risotto fruits de mer en zeekraal	23,50
Makreel, krokant gebakken met julienne van verse groenten en mosterdsaus	23,50
Kabeljauw, gebakken met gecarameliseerde witlof en balsamicosaus	22,50

## Vlees

---

Biefstuk van de haas*	29,50
Tournedos Rossini; met eendenlever en Madeirasaus	34,50
Entrecôte*	27,50
Boerentrecôte* met gebakken champignons, uien, paprika, spekjes	31,00
Zacht gegaard speenvarken filet op een bedje van Alsacer zuurkool, hete bliksem en een jus van boerenjongens	24,50
Kalfslever met spek en uien	23,50
Cordon Bleu	22,00
Wienerschnitzel	21,50

\* Iers Black Angus rund, origineel afkomstig uit de hooglanden van Ierland. Puur, mals en rijk van smaak

## Wild

---

Reebout, rosé gebraden met oesterzwammen en een rode port saus, aan tafel getrancheerd	27,50
Reepeper met hutspot	23,50

## Actie: Halve Haan

---

<b>Halve haan</b> met boerengarnituur, frites en appelcompôte	9,75
---	------

*Als sinds 1945 voeren wij in de wintermaanden Bakker's befaamde haantjes-actie: een overheerlijke halve haan voor de halve prijs: da's dubbel zo lekker! (geldig tot 15 april, muv de feestdagen).*



## Vegetarisch

---

Huisgemaakte Zwitserse Rösti gegratineerd met Gruyère, gebakken paddenstoelen en groentekroketje	21,50
--	-------

## Sauzen en garnituren

---

Pepersaus van groene pepers, rode wijnsaus	3,25
Gebakken champignons, huisgemaakte kruidenboter	3,25
Boerengarnituur; gebakken champignons, uitjes, paprika en spekjes	3,50

# DESSERTS

---

## Desserts

---

Citroen sorbetijs met een vleugje wilde vlierbessen jenever, heerlijk om uw diner mee af te sluiten	5,00
Crème Brûlée, traditioneel bereid met vanille-roomijs	9,50
Chipolatapudding met marasquinsaus	8,50
Chocolade proeverij:	
Moelleux au chocolat, chocolade-ijs en mousse van chocolade	8,50
Assiette Isabel; 3 kleuren sorbetijs met een toefje slagroom	7,50
Dame Blanche; vanille-ijs, advocaat, slagroom en warme chocoladesaus	8,50
Coupe Nougatines: notenijs, gebrande hazelnoten en Amaretto	7,50
Omelette "Syberienne" met warme kersen	8,50
Parade van desserts, vanaf 2 personen te bestellen	18,50
Kinderijsje	4,95
Proeverij van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van een glas witte port	
'Casa de Santa Eufemia'	12,50
Dessertwijn; Moscatel Late Harvest 2014, Casa Vistamar	5,95

## Digestieven

---

Cognac V.S.O.P. Bruno de Lestapis, Grappa, Calvados, Armagnac	6,50
Marc de Bourgogne	6,50
Diverse single malt whisky's	8,00
Grappa di Barolo en Grappa di Barbera	6,50

## Likeuren

---

Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, D.O.M. Bénédicte	6,50
Tia Maria, Baileys, Sambuca	6,50
Amaretto, Limoncello di Capri	6,50

## Koffie & Thee

---

Koffie, Espresso	2,40
Cappuccino, koffie verkeerd	2,50
Thee, diverse smaken	2,40
Verse Munt thee	3,50
D.O.M. Café met D.O.M. Bénédicte	6,95
French Coffee met Grand Marnier	6,95
Irish Coffee met Irish whiskey	6,95

## Bon Bon Plateau

---

Handgemaakte bonbons en friandises	8,95
------------------------------------	------