

Starters

BROOD

Broodplankje Citadel to Share 11,50

Ambachtelijk brood met gemarineerde olijven, serranoham, knoflookboter en aioli.

Mandje Brood 5,50

Met Kruidenboter

SALADE

Geitenbreier Salade 17,50

Toast met warme geitenkaas, ananas, walnoten en honing-mosterdsaus op een bedje van slamix.

Carpaccio salade 18

Dun gesneden ossenhaas met Grana Padano, pijnboompitjes, rucola en pestomayonaise op een bedje van slamix.

VEGETARISCH



Kiplekker 17,50

Plantaardige kipstukjes met groenten en friet.

Keuze: Tomatensaus of Gorgonzola-champignonsaus.

Melanzane alla Parmigiana 18,50

Laagjes gebakken aubergine met tomatensaus, romige béchamel, basilicum en Grana Padano



KOUDE VOORGERECHTEN

- Carpaccio** 12
Dun gesneden ossenhaas met Grana Padano, pijnboompitjes, rucola en pestomayonaise.
- Tonijnrolletjes** 12,5
2 rolletjes dun gesneden ossenhaas gevuld met tonijnmayonaise, pijnboompitjes, Grana Padano en pestomayonaise.
- Bonbon van vis** 14
Een bonbon van gerookte zalm gevuld met Hollandse garnalen, paling, slamix en een cocktailsaus.
- Tomatencarpaccio**   10,5
Dun gesneden tomaten met Grana Padano, pijnboompitjes, rucola, pestomayonaise en balsamicostroop.

TO SHARE

min. 2 personen

- Proeverij Citadel** 13,5 p.p.
Carpaccio, tonijnrolletje, bonbon van vis en een wisselende soep

WARME VOORGERECHTEN

Super gamba's 13,50
3 stuks gemarineerde gamba's gebakken in knoflook met een knoflooksaus.

Wellington 13,50
Bladerdeeg gevuld met een wisselende vulling (pulled beef of pulled chicken), geserveerd met romige champignonsaus.

Gebakken champignons 10,50
Gebakken champignons in knoflook en witte wijn met toast.

SOEP

Uiensoep met een Twist 7,50
Authentiek Franse uiensoep op basis van witte en rode uien, afgewerkt met gegratineerde kaas.

Hongaarse Goulashsoep 8,50
Kruidige Hongaarse soep met aardappel en langzaam gegaard kalfs- en rundvlees.

Wisselende Soep dagprijs
Vraag de bediening naar de wisselende soep.

VIS

Zalmfilet

22,50

Krokant, op de huid gebakken zalm met een saus naar keuze en warme groenten.

Zeebaarsfilet

23,50

Twee stukken op de huid gebakken zeebaarsfilet met warme groenten.

Aanraders bij vis:

Citroen-tijmsaus // Dillesaus //
Knoflooksaus // Kruidenboter



BIJ TE BESTELLEN

Verse friet met mayonaise Klein	3
Verse friet met mayonaise Groot	5
Gebakken Groenten	4
Salade	3,5

Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd met friet en **een saus naar keuze** (indien geen saus vermeld).

Geef eventuele allergieën en dieetwensen altijd aan ons door.

VLEES

Saté van de Haas

v.a. 18

Twee stokjes Oosters gemarineerde varkenshaas met pindasaus, geserveerd met een frisse salade.
Optie: Extra stokje (+5,00)

Gegrilde Varkenshaas

22,50

Malse varkenshaas, geserveerd met groenten.
Optie: Brie (+1).

Gegrilde Tournedos

27,50

Malse tournedos met een saus naar keuze, geserveerd met groenten.
Optie: Gorgonzola korst (+1).

Ossenhaasspies

23,50

Gegrilde ossenhaas op een spies, geserveerd met groenten.

Kalfs rib-eye

24,50

Gegrilde rib-eye, geserveerd met groenten.

Spies van Kippendij

20,50

Gegrilde kippendij, geserveerd met groenten.

Spareribs

19,50

Een royale kam spareribs (zoet of pittig) met knoflooksaus en een frisse salade.
Optie: Extra halve kam (+7,50)

Aanraders bij vlees:

Pepersaus // Rode wijnsaus // Knoflooksaus //
Gorgonzola-champignonsaus //
Champignonroomsaus





KIDSGERECHTEN

Voor onze jonge gasten

Alle gerechten worden geserveerd met friet en appelmoes.

Mini Saté 10,50

Een mals stokje saté van de haas met pindasaus.

Mini Rib 10,50

Een kleine portie sappige zoete spareribs.

Mini Snack 9,00

Keuze uit: een frikandel of kipnuggets geserveerd met mayonaise.

KIDSDESSERT

Kinderijsje 4,5

Bolletje vanille-ijs met aardbeiensaus, slagroom en spikkels

We hebben leuke kleurplaten om in te kleuren!
Vraag hiernaar bij de bediening

DESSERTS

Amaretti parfait

Luchtig ijs met amarettikoekjes, kaneel en caramelsaus

8

Tiramisu

Traditioneel Italiaans dessert van opgeslagen mascarpone met koffie, Amaretto en lange vingers

8

Het Advocaatje

Advocaat, vanille-ijs en slagroom

7

Crème Brûlée

Custard crème met een knapperig laagje gekaramelliseerde suiker

6,5

Bourbon Schijfje

Schijf vanille Bourbon roomijs met biscuit en chocoladesaus

8

Caramel Crush

Romig salted caramel-roomijs op een chocolate chip biscuit met karamelgelei voor een heerlijke zilt-zoete balans.

8

Dagdessert

Vraag bij de bediening naar het dagdessert!

Dagprijs

Bolletje IJs (met slagroom)

1 bol

4

2 bollen

6

3 bollen

7

Smaken ijs:

Vanille, Chocolade, Citroen, Aardbei

Toppings (zonder prijs):

Chocoladesaus, Aardbeiensaus, Vanillesaus, Caramelsaus

