

MENUKAART

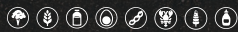
— Restaurant Bowling Venray —



LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

Broodje Rendang *Een broodje met lef*

Brioche broodje met rendang kroketjes, rucola, sriracha mayo en een gel van piccalilly



Italiaanse Burrata *Vegalicious*

Zachte Burrata kaas, rucola, gemarineerde tomaatjes en groene pesto



Beef Carpaccio *Gevaarlijk lekker*

Met truffel mayonaise, aceto glace, rucola, kerstomaat pijnboom pitjes en Parmezaanse kaas



Wit Stokbroodje *Zoals vanouds*

Met kruidenboter en frisse knoflooksaus



12.5 Gamba's a la plancha *Om van te smullen* 13.5

Gepelde gamba's (5 stuks) gegaard in sterke knoflook-kruident olie met stukjes stokbrood



12.5 Sharing Starters *Voor als je niet kunt kiezen* 15.5 p.p.

Vanaf 2 personen. Drie kleine voorgerechten en een kopje soep voor als je niet kunt kiezen...



14.5 Plukbrood *Lekker smeuig* 9.0

Brood gevuld met kaas, knoflook en kruidenboter



SOEPEN UIT EIGEN KEUKEN

Wisselsoep *Altijd variërend*

Vraag ons team, zij lichten deze graag toe

Allergenen op aanvraag

7.5 Tomatensoep *Nu nog lekkerder...* 7.5

Met of zonder balletjes, afgetopt met room. Het vertrouwde recept, met iets meer kruiden. Ook mogelijk als Vega *V*



Soep Lovers Plank *Gewoon Soepen!!*

Tomatensoep en 2 wisselsoepjes, gewoon omdat het kan



9.0 Kreeftensoep *Specialiteit van de Chef* 11.9

Franse kreeftensoep met scampi's, bosui en hollandaise



Alle soepen en voorgerechten worden geserveerd met crostini

Kruidenboter					Truffel-calvadossaus				Friet		Salade		
Pepersaus					Satésaus				Warme groenten		Mayonaise / Frietsaus		
Rode portsaus													

Allergenen

Wij hebben onze kaart zorgvuldig uitgewerkt met allergenen. Echter fabrikanten kunnen de samenstelling van producten veranderen. Ook het mogelijk bevatten van bepaalde allergenen of allergenen van wisselgerechten en garnering staan niet op deze kaart vermeld. Meld ons altijd wanneer je een allergie of intolerantie hebt.

Wij passen je gerecht aan:

In sommige gevallen kunnen wij je gerecht per direct allergenen vrij maken. Helaas kan dit niet altijd. Wanneer je minimaal 3 dagen van te voren je menu keuze aan ons doorgeeft, kunnen wij vrijwel alle gerechten allergenen vrij maken. Dit door speciaal voor je in te kopen en het gerecht aan te passen daar waar nodig.

	Bevat GLUTEN		Bevat MOSTERD
	Bevat MELK(lactose)		Bevat SESAMZAAD
	Bevat NOTEN		Bevat VIS
	Bevat PINDA'S		Bevat SCHAALDIEREN
	Bevat EI		Bevat WEEKDIEREN
	Bevat SELDERIJ		Bevat LUPINE
	Bevat SOJA		Bevat SULFIET

VLEES

Heerlijk malse 180gr runderburger. Geserveerd op een sesam
brioche broodje met sla, bacon, cheddar, gekarameliseerde
balsamico sjalotten en Tony's signature saus

21.5

Gemarineerde saté van kippendij met onze oosterse satésaus, zoetzure groentjes en knapperige cassave kroepoek

21.5

200gr botermalse ossenhaas geselecteerd uit, Zuid-Amerikaanse, graan gevoerde runderen geserveerd met saus naar keuze en kruidenboter. Chef's Tip: medium-rare is deze King het allerlekkerst

34.5

Varkenshaas, gerold in spek met vulling van kip, geserveerd met een zachte calvados truffel jus

26.5

Onze ribs zijn gemarineerd om je vingers bij af te likken.
Geserveerd met Amerikaanse koolsalade, krokante uitjes,
knoflooksaus

26.5

Oosterse kip stukjes krokant en sticky, witte rijst, zoetzure groentjes en knapperige cassave kroepoek

22.5

Gevulde ravioli met een zacht romige groene pesto-saus, champignons, courgette, tomaat en Parmezaanse kaas

25.5

Reuze gamba's met kop, gebakken en afgemaakt met een licht pittig-romige saus, een echte smaakmaker



5 st. 25.5
7 st. 29.5

Vraag ons team, zij lichten deze graag toe!

27.5

In boter gebakken zeetong, geserveerd met Hollandaise

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, groenten en salade *Wel zo lekker*

Warm appeldessert met vanille ijs, slagroom en frisse hangop

9.0

Vraag ons team! Zij lichten dit droom dessert graag toe

Allergenen op aanvraag

9.5

Passievrucht bavarois, ijs, mangocompote en frisse hangop

90

Vanaf 2 personen. Een plank vol lekkers, dat wordt smullen

Allergenen op aanvraag

10.0 p.p.

Rijke Opera cake met donkere chocolade, Bastogne mousse, caramel ijs en pindarotsje

9.5

