

## Voorgerechten

**Ambachtelijke waldkornbol** 3,50  
met tapenade en kruidenboter

**Geitenkaas (veg.)** 8,50  
Salade met een crème van geitenkaas, gele peertjes, walnoten en stroop van balsamico, geserveerd met een crostini  
*Wijnsuggestie: Paul Prieur Sancerre*

**Carpaccio** 11,50  
Carpaccio van Baambrugs weiderund met een frisse salade, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas  
Kies uit truffelmayonaise of balsamicodressing op de carpaccio  
*Wijnsuggestie: Viu Manent Chardonnay*

**Caesar salad** 13,50  
met gamba's en gerookte kip, Parmezaan, ei, olijven en ansjovis, met Caesardressing  
*Wijnsuggestie: Paul Prieur Sancerre*

**Peking Eend** 9,50  
Pannenkoekjes zelf in te rollen met Pekingeend, originele hoisinsaus, sesamzaadjes en fijne Chinese groenten  
*Wijnsuggestie: Viu Manent Carmenère*

**Ceviche van zalmfilet** 9,50  
Zuid-Amerikaans gerecht van gemarineerde en getrancheerde zalmfilet met een frisse salsa en een garnituur van pluksla  
*Wijnsuggestie: Simonsig Chardonnay*

**Oriëntaalse gambasurprise** 12,50  
Gamba's, krokant gebakken met Japans broodkruim, geserveerd met salade van verse tuinkruiden en salsa van mango en ananas  
*Wijnsuggestie: Viu Manent Chardonnay*

### VAN HARTE AANBEVOLEN...

<p><b>Een parade van kleine voorgerechten</b> 14,50 Samengesteld door de chef <i>Wijnsuggestie: Elena Walch Pinot Grigio</i></p>
--

**Ravioli Grandi (veg.)** **7,00**

Grote ravioli met tomaten-mozzarellavulling in  
tuinkruidenbouillon, geserveerd met romige ricottacrème  
*Wijnsuggestie: Simonsig Chardonnay*

**1/2 dozijn Oesters** **14,00**

**Dertien in een dozijn** **28,00**

Oesters, rechtstreeks van de visafslag  
*Wijnsuggestie: Conde de Caralt Cava Brut*

## Soepen

**Groene lentesoep** **6,00**

Romige soep van doperwten met mint en een chips van gerookt spek

**Italiaanse tomatensoep (veg.)** **5,50**

van rijpe pomodoritomaten met een garnituur van verse basilicum

### VAN HARTE AANBEVOLEN...

**Soep van de chef** **6,50**

Dagelijks wisselende soepspecialiteit  
naar keuze van de chef

## Vegetarisch en Vis

<b>Portobelloburger</b> Burger van rode linzen met zoet-zure komkommer, tomatensalsa, gestoofde little gem, een portobello-“bun” en pittige cocktailsaus <i>Wijnsuggestie: Club Privado Rioja</i>	<b>16,50</b>
<b>Risotto Verde</b> Risotto met doperwtjes, tuinboontjes, groene asperge en in citroen gemarineerde ricottakaas <i>Wijnsuggestie: Viu Manent Chardonnay</i>	<b>17,50</b>
<b>Sliptongetjes</b> Sliptong in de boter gebakken, afgeblust met citroen, peterselie en witte wijn, geserveerd met salade, frites en remouladesaus <i>Wijnsuggestie: Simonsig Estate Chardonnay</i>	<b>22,00</b>
<b>Kabeljauw</b> Zacht gegaarde kabeljauwrug, overgoten met lichte dashi-bouillon en in citroengras gekookte worteltjes, roze radijs en noedels <i>Wijnsuggestie: Viu Manent Chardonnay</i>	<b>19,50</b>

### VAN HARTE AANBEVOLEN...

#### **De Colonie “Visspecial”**

**dagprijs**

Verse vis van de dag bereidt naar keuze van de chef

# Vlees

<b>Biefstuk</b> Gebakken biefstuk, frites, salade en groenepepersaus <i>Wijnsuggestie: Viu Manent Carmenère</i>	<b>16,50</b>
<b>Parelhoen Saltimbocca</b> Italiaanse parelhoensuprême met Parmaham en salie, kalfsjus, lentepaddenstoelen en Nicola's uit de oven <i>Wijnsuggestie: Painterbridge Zinfandel</i>	<b>20,50</b>
<b>Caesar maaltijdsalade</b> met gamba's en gerookte kip, Parmezaan, ei, olijven en ansjovis, met Caesardressing <i>Wijnsuggestie: Paul Prieur Sancerre</i>	<b>17,00</b>
<b>Wokki Wokki</b> Ons vertrouwde wokgerecht van gemarineerde kip, runderhaas en gamba's in lichtpikante saus, geserveerd met Basmatirijst <i>Wijnsuggestie: Roqueta Tempranillo</i>	<b>20,00</b>
<b>Kalfsentrecote (220 gr.)</b> Gegrilde malse kalfsentrecote van duurzaam weiderund, geserveerd met aardappelstrudel, seizoensgroenten en gepofte-knoflookjus <i>Wijnsuggestie: Tenuta Sant' Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi</i>	<b>23,50</b>
<b>Saté Colonie</b> Gemarineerde kipspies en varkenshaasspies met oosterse groenten, frites en onze "welbekende" satésaus <i>Wijnsuggestie: Painterbridge Zinfandel</i>	<b>17,50</b>

## VAN HARTE AANBEVOLEN...

### **De Colonie "Vleesspecial"**

Vleesspecialiteit van de dag bereidt naar keuze van de chef

**dagprijs**

## Desserts

<b>Dame Blanche</b>	<b>6,50</b>
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en spaghetti van chocolade <i>Wijnsuggestie: Monastrell</i>	
<b>Hollandse tiramisu</b>	<b>7,50</b>
Tiramisu met bokkenpootjes, mascarpone en advocaat <i>Wijnsuggestie: Monastrell</i>	
<b>Fruitige sorbet</b>	<b>7,50</b>
Drie smaken sorbetijs met vers fruit <i>Wijnsuggestie: Croft Pink Port</i>	
<b>Tarte Tatin</b>	<b>7,00</b>
Warme tarte tatin van appelpartjes, geserveerd met een quenelle van rum-kaneelhangop <i>Wijnsuggestie: Semillon</i>	
<b>Kaasplateau met een glas oude port</b>	<b>16,50</b>
<b>Zonder een glas oude port</b>	<b>12,00</b>

### VAN HARTE AANBEVOLEN...

<b>Grand Dessert</b>	<b>9,50</b>
Een parade van nagerechten samengesteld door de chef <i>Wijnsuggestie: Semillon dessertwijn</i>	

Ons ijs is bereid zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen

## DESSERT WIJNEN

### ***Viu Manent Noble Sémillon (Colchagua Vallei, Chili)***

Sémillon	per glas	5,00
Nobele, friszoete late oogstwijen met indrukken van ananas, Papaja, walnoot, honing, abrikoos en gekaramelliseerde appel	per fles	25,00

### ***Casa de la Ermita Dulce Monastrell (Jumilla, Spanje)***

Monastrell	per glas	5,50
Volle, sterk geconcentreerde rijpe rode wijen met aangenaam beheerste zoetheid, elegante fraîcheur en lange afdronk met tonen van chocolade en leer	per fles	27,50

### ***Croft Pink Port (Douro, Portugal)***

Touriga Francesa, Tinta Roriz en Touriga Nacional	per glas	6,00
Verleidelijk vol bessen, kersen, bloesem en framboos	per fles	30,00

## POUSSE CAFE'S

**Koffie\* Compleet** met bonbons en een huislikeurtje (koffie, espresso, cappuccino, koffie verkeerd, cafeïnevrij en/of thee) 6,75

**Brusselse Koffie** met Mandarine Napoléon en room 6,50

**Irish Coffee** met Ierse whisky, basterdsuiker en room 6,50

**Spanish Coffee** met Spaanse koffielikeur en room 6,50

**French Coffee** met Franse sinaasappellikeur en room 6,50

**Satan's Coffee** met Brandy, gembersiroop en room 6,50

**Brasilian Coffee** met Franse en Spaanse likeur en room 6,50

**D.O.M. Coffee** met Benedictijnerlikeur en room 6,50

**Italian Coffee** met Italiaanse amandellikeur en room 6,50

**Baileys Coffee** met Baileys en room 6,50

### **VAN HARTE AANBEVOLEN...**

<b>Coloniale Koffie</b> met kokoslikeur, rietsuiker, bruine rum en room 7,00
--

# Huiswijnen

## WIT

**Barón de Ley Club Privado (Rioja, Spanje)** per glas 3,50  
Heerlijke frisse droge wijn met een exotische neus en sappige per fles 18,00  
vruchtenaroma's. Erg lekker als aperitiefje, bij wit vlees en salades.

**Lavila Chardonnay (Languedoc, Frankrijk) Chardonnay** per glas 4,75  
Soepele verleider met fris fruit, indrukken van verse bloemen per fles 23,50  
en lekker rond van smaak.

**Von der Leyen Zeller Grafschaft Rivaner (Moezel, Duitsland) Rivaner** per glas 3,50  
Lichtzoete witte wijn met aangenaam fris fruit, geperst uit per fles 18,00  
druiven afkomstig van de steile hellingen langs de Moezel.

## ROOD

**Virginie (Languedoc, Frankrijk) Merlot en Grenache** per glas 3,50  
Barstensvol rood fruit, lichte hint van vanille, per fles 18,00  
kruidigheid en frisheid naast ronde tannines.

**Ramón Roqueta Tempranillo Oaked (Catalunya, Spanje)** per glas 4,75  
*Tempranillo en Cabernet Sauvignon* per fles 23,50  
Temperamentvolle Spanjaard die in z'n smaak rijp zwart fruit  
combineert met vanille en zoethout van rijping op nieuwe houten vaten.

## ROSE

**Lavila Rosé (Languedoc, Frankrijk) Cinsault, Grenache en Syrah** per glas 3,50  
Frissappige en lichtverteerbare Mediterrane dorstlesser met per fles 18,00  
lichtroze - bijna Provençaalse - kleur.

# Speciale wijnen

## WITTE WIJNEN

**PradoRey Verdejo Viura (Rueda, Spanje)** per fles 26,00  
*Verdejo* - Levendig frisse assemblage met een licht romige structuur,  
prachtbalans, exotisch fruit, citrusvruchtjes en iets van venkel.

**Viu Manent Chardonnay (Colchagua Vallei, Chili)** per glas 5,10  
*Chardonnay* - Lekkere exotische Chardonnay met fris citrusfruit, een lichte per fles 25,50  
honingtoets en een mondvullende structuur.

**Tenuta Sant'Antonio Soave (Veneto, Italië)** per glas 5,50  
*Garganega, Trebbiano en Chardonnay* - Elegant frisse Italiaan met per fles 27,50  
mooie balans, prettig wit fruit en heerlijke afdrank met spannend bittertje.

**Simonsig Estate Chardonnay (Stellenbosch, Zuid-Afrika)** per glas 6,00  
*Chardonnay* - Rijkgeschakeerde wijn met aroma's van rijp exotisch fruit, per fles 30,00  
sinaasappelschaafsel, subtiele botertonen en vanille van rijping op eikenhout.

**Elena Walch Pinot Grigio (Alto Adige, Italië)** per glas 6,60  
*Pinot Grigio* per fles 33,00  
Verfijnde wijn met kruidigheid, kracht en veel smaak uit de bergen van Noord Italië.

**Domaine Paul Prieur Sancerre Blanc (Loire, Frankrijk)** per fles 41,00  
*Sauvignon Blanc* - Elegante en gulrijpe Loirewijn barstensvol sappig  
en krokant, dorstlessend fris fruit met een zuivere balans.

**Matakana Estate Sauvignon Blanc (Marlborough, Nieuw-Zeeland)** per fles 43,50  
*Sauvignon Blanc* - Watertanden lekker met associaties van mango,  
brandnetel en passievrucht naast een wonderbalans, minerale rijkdom  
en rokerige romigheid.

## ROSE WIJN

**Virginie (Languedoc, Frankrijk)** *Cinsault, Merlot en Syrah* per fles 23,50  
Een verfijnd geurende Languedoc met een droge, frissappige smaak.

## RODE WIJNEN

**Viu Manent Carmenère (Colchagua Vallei, Chili)** per glas 5,00  
*Carmenère* - Soepele wijn met veel rood fruit zoals kersen en bessen,  
per fles 25,00  
iets van vijgen en een kenmerkend pepertje.

**Barón de Ley Club Privado (Rioja, Spanje)** per glas 5,20  
*Tempranillo* - Lichte, elegante semi-crianza die korte tijd op nieuw hout  
per fles 26,00  
is gerijpt en daardoor nog barst van het jonge Tempranillo fruit.

**J. Lohr Winery Painterbridge Zinfandel (Californië, USA)** per glas 5,80  
*Zinfandel* per fles 29,00  
Krachtige, pure en elegante wijn van oude stokken zinfandel  
met jammig fruit, groene thee en specerijen.

**Louis Jadot Mâcon Rouge (Mâconnais, Frankrijk)** per fles 37,00  
*Pinot Noir en Gamay*  
Soepele en rijpe rode Bourgondiër met een zachte structuur  
en een elegante, roodfruitige en romige balans.

**Tenuta Sant' Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi** per glas 7,90  
(Veneto, Italië) – *Corvinone, Corvina, Rondinella, Croatina en Oseleta* per fles 39,50  
Prachtig fruit, verrukkelijke tannines en extra complexiteit  
verkregen door de ripassotechniek en rijping op hout

**Domaine Paul Prieur Sancerre Rouge Fût de Chêne** per fles 41,00  
(Loire, Frankrijk) – *Pinot Noir*  
Deze elegante en sappige wijn met klein rood fruit is  
lichtjes gekoeld gedronken een verrassing in het per glas.

**Luigi Einaudi Barolo (Piemonte, Italië)** per fles 65,00  
*Nebbiolo* – Complexe smaakexplosie vol bessen, cassis,  
tabak, mineralen, rooktonen en drop naast animale indrukken,  
stevige tannines en een lange finale.

## MOUSSEREND

**Laurent-Perrier Brut (Champagne, Frankrijk)** per fles 69,00  
*Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier*  
Evenwichtig en verfijnd belletjes-aperitief met lichte dosage,  
stuiwend wit fruit, citrusvruchtjes en een wonderlijk mooie mousse.

**La Tordera Prosecco Frizzante (Veneto, Italië)** *Prosecco* per glas 5,50  
Aangenaam licht bruisende Italiaan met sprankelend miniem zoet  
per fles 27,50  
fruit, weinig alcohol en betoverend mooie bubbeltjes. Sprankelend  
lichtzoet witfruit met weinig alcohol en betoverende belletjes.

**Conde de Caralt Cava Brut (Penedès, Spanje)** per glas 5,90  
*Macabeo, Parellada en Xarel-lo* per fles 29,50  
Een zuivere, milddroge méthode met sprankelend  
wit fruit en een frivole maar elegante afdrank.

## LUNCHKAART

<b>Coloniale carpaccio;</b> onze klassieke rundercarpaccio van Baambrugs weiderund met een frisse salade pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas Kies uit truffelmayonaise of balsamicodressing op de carpaccio	11,50
<b>Saté De Colonie;</b> huisgemarineerde kipsaté met oosterse groenten en satésaus	14,50
<b>Twee ambachtelijke "Van Dobben"-kroketten</b> met brood en mosterd	7,50
<b>Clubsandwich kip;</b> met gebakken bacon, kaas, ei, tomaat, sla en twisterfrites	10,50
<b>Clubsandwich gerookte zalm;</b> met bieslook-roomkaas, ei, kappertjes, sla en twisterfrites	11,50
<b>Croque Colonie</b> met geitenkaas, ham, honing, ui, tomaat en chilisaus	8,50
<b>Uitsmijter of omelet</b> met ham en kaas	7,50
<b>Uitsmijter "De Colonie";</b> met ham, kaas, spek, tomaten en champignons	9,00
<b>Peking Eend XL</b> Pannenkoekjes, zelf in te rollen met Pekingeend, originele hoisin-saus, sesamzaadjes en fijne Chinese groenten	15,50
<b>MAALTIJDSALADES</b>	
<b>Caesarsalade</b> met gamba's en gerookte kip, Parmezaan, ei, olijven en ansjovis, met Caesardressing	17,00
<b>Salade met gerookte zalm,</b> rode ui, kappertjes en mierikswortelroom	13,50
<b>Salade met crème van geitenkaas,</b> gele stoofpeertjes, walnoten en stroop van balsamico, geserveerd met boerenbrood	12,50
<b>Coloniale salade;</b> een keur aan kleine hapjes	14,50

## BROODJES

<b>Waldkorn, Ciabatta of Italiaanse bol</b> <b>Jonge of oude kaas</b> met mosterdmayonaise	6,50
<b>Gezond;</b> met kaas, ham, ei, rauwkost en bieslookroomkaas	7,50
<b>Boerenham</b> met honing-mosterddressing	6,50
<b>Gerookte zalm</b> met spek en mierikswortelroom	9,00
<b>Tonijnsalade</b>	8,00
<b>Brie</b> (lauwwarm) met honing en pijnboompitten	7,00
<b>Pikante kip,</b> met gewokte groenten, een rood pepertje en chilisaus	8,50

### Colonie lunchspecials

<b>Lunch van de dag</b>	7,50
<b>12-uurtje</b> 3 mini bolletjes met een spiegeleitje, kroket en huzarensalade	9,95

## SOEPEN

<b>Soep van de chef</b>	6,50
<b>Romige tomatensoep</b>	5,50
<b>Groene lentensoep</b>	6,00

## ZOET

<b>Apfelstrudel uit de oven</b>	6,50
<b>Hollandse tiramisu</b> met bokkenpootjes, mascarpone en advocaat	6,50
<b>Appelgebak</b>	3,50

Ook alle gerechten van onze dinerkaart zijn tijdens de lunch te bestellen.