

Voorgerechten

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

Geitenkaas (veg.) **9,50**
Salade met een crème van geitenkaas, gele peertjes, walnoten en stroop van balsamico, geserveerd met een crostini
Wijnsuggestie: Paul Prieur Sancerre

Carpaccio **12,00**
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 **10,50**
Zuid-Amerikaans gerecht van gemarineerde en getrancheerde zalmfilet met frisse salsa en een garnituur van pluksla
Wijnsuggestie: Simonsig Chardonnay

Oriëntaalse gambasurprise **13,00**
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...

Een parade van kleine voorgerechten 15,00 Samengesteld door de chef <i>Wijnsuggestie: Elena Walch Pinot Grigio</i>
--

Ravioli Grandi (veg.) **7,50**
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

Portobelloburger **16,50**

Burger van rode linzen met zoet-zure komkommer, tomatensalsa, gestoofde little gem, een portobello-“bun” en pittige cocktailsaus

Wijnsuggestie: Club Privado Rioja

Risotto Verde **17,50**

Risotto met doperwtjes, tuinboontjes, groene asperge en in citroen gemarineerde ricottakaas

Wijnsuggestie: Viu Manent Chardonnay

Sliptongetjes **22,50**

Sliptongetjes in de boter gebakken, afgeblust met citroen, peterselie en witte wijn, geserveerd met salade, frites en remouladesaus

Wijnsuggestie: Simonsig Estate Chardonnay

Kabeljauw **19,50**

Zacht gegaarde kabeljauwrug, overgoten met lichte dashi-bouillon en in citroengras gekookte worteltjes, roze radijs en noedels

Wijnsuggestie: Viu Manent Chardonnay

VAN HARTE AANBEVOLEN...

De Colonie “Visspecial”

Verse vis van de dag bereidt naar keuze van de chef

dagprijs

Vlees

Biefstuk **16,50**

Gebakken biefstuk, frites, salade en groenepepersaus

Wijnsuggestie: Viu Manent Carmenère

Parelhoen Saltimbocca **20,50**

Italiaanse parelhoensuprême met Parmaham en salie, kalfsjus, lentepaddenstoelen en Nicola's uit de oven

Wijnsuggestie: Painterbridge Zinfandel

Caesar maaltijdsalade **18,00**

met gamba's en gerookte kip, Parmezaan, ei, olijven en ansjovis, met Caesardressing

Wijnsuggestie: Paul Prieur Sancerre

Wokki Wokki **20,50**

Ons vertrouwde wokgerecht van gemarineerde kip, runderhaas en gamba's in lichtpikante saus, geserveerd met Basmatirijst

Wijnsuggestie: Roqueta Tempranillo

Kalfsentrecote (220 gr.) **23,50**

Gegrilde malse kalfsentrecote van duurzaam weiderund, geserveerd met aardappelstrudel, seizoensgroenten en gepofte-knoflookjus

Wijnsuggestie: Tenuta Sant' Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi

Saté Colonie **18,50**

Gemarineerde varkenshaasspiesen met oosterse groenten, frites en onze "welbekende" satésaus

Wijnsuggestie: Painterbridge Zinfandel

VAN HARTE AANBEVOLEN...

De Colonie "Vleesspecial"

Vleesspecialiteit van de dag bereidt naar keuze van de chef

dagprijs

Desserts

Dame Blanche	6,50
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en spaghetti van chocolade <i>Wijnsuggestie: Monastrell dessertwijn</i>	
Hollandse tiramisu	7,50
Tiramisu met bokkenpootjes, mascarpone en advocaat <i>Wijnsuggestie: Monastrell dessertwijn</i>	
Fruitige sorbet	8,00
Drie smaken sorbetijs met vers fruit <i>Wijnsuggestie: Croft Pink Port</i>	
Tarte Tatin	7,00
Warme tarte tatin van appelpartjes, geserveerd met een quenelle van rum-kaneelhangop <i>Wijnsuggestie: Semillon dessertwijn</i>	
Kaasplateau met een glas oude port	16,50
Zonder een glas oude port	12,00

VAN HARTE AANBEVOLEN...

Grand Dessert	10,50
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 likeurtje (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...

Coloniale Koffie

met kokoslikeur, rietsuiker, bruine rum en room

7,00

Huiswijnen

WIT

Virginie (Languedoc, Frankrijk) Sauvignon blanc per glas 3,75
Onbeperkt inzetbare wijn die het per glas uitstuipt door zijn rijke per fles 19,50
aroma's van verse bloemen, gras en sappig wit fruit.

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 3,75
Lichtzoete witte wijn met aangenaam fris fruit, geperst uit per fles 19,50
druiven afkomstig van de steile hellingen langs de Moezel.

ROOD

Virginie (Languedoc, Frankrijk) Merlot en Grenache per glas 3,75
Barstensvol rood fruit, lichte hint van vanille, per fles 19,50
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 3,75
Frissappige en lichtverteerbare Mediterrane dorstlesser met per fles 19,50
lichttroze - 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,
iets van vijgen en een kenmerkend pepertje. per fles 25,00

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

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,
stuwend 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

Coloniale carpaccio; onze klassieke rundercarpaccio van Baambrugs weiderund met olijven, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en balsamico
Kies uit truffelmayonaise of balsamicodressing op de carpaccio 12,00

Saté De Colonie; huismarineerde varkenshaas met Oosterse groenten, frites en satésaus
2 spiezen 18,50
1 spies 13,00

Twee ambachtelijke "Van Dobben"-kroketten
met brood en mosterd 7,75

Clubsandwich kip;
met gebakken bacon, kaas, ei, tomaat, sla en twisterfrites 10,75

Clubsandwich gerookte zalm;
met bieslook-roomkaas, ei, kappertjes, sla en twisterfrites 11,75

Croque Colonie
met geitenkaas, ham, honing, ui, tomaat en chilisaus 8,75

Uitsmijter of omelet met ham en kaas 7,75

Uitsmijter "De Colonie"; met ham, kaas, spek, tomaten en champignons 9,50

Peking Eend XL
Pannenkoekjes, zelf in te rollen met Pekingeend, originele hoisin-saus, sesamzaadjes en fijne Chinese groenten 15,50

MAALTIJDSALADES

Caesarsalade met gamba's en gerookte kip, Parmezaan, ei, olijven en ansjovis, met Caesardressing 18,00

Salade met gerookte zalm, rode ui, kappertjes en mierikswortelroom 13,75

Salade met crème van geitenkaas, gele stoofpeertjes, walnoten en stroop van balsamico, geserveerd met boerenbrood 13,00

Coloniale salade; een keur aan kleine hapjes 14,75

BROODJES

Waldkorn, Ciabatta of Italiaanse bol

Jonge of oude kaas met mosterdmayonaise 6,75

Gezond; met kaas, ham, ei, rauwkost en bieslookroomkaas 7,75

Boerenham met honing-mosterddressing 6,75

Gerookte zalm met spek en mierikswortelroom 9,25

Tonijnsalade 8,25

Brie (lauwwarm) met honing en pijnboompitten 7,25

Carpaccio 9,50

Pikante kip, met gewokte groenten, een rood pepertje en chilisaus 8,75

SOEPEN

Soep van de chef 6,50

Romige tomatensoep 5,50

Groene lentensoep 6,00

ZOET

Apfelstrudel uit de oven 4,75

Hollandse tiramisu met bokkenpootjes, mascarpone en advocaat 6,50

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