

VOORGERECHTEN

Carpaccio van runderhaas Met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en keuze uit balsamicodressing of truffelmayonaise	10,50
Hollandse garnalen Klassieke cocktail van Hollandse garnalen met kropsla, appel, gekookt ei en cocktailsaus	9,50
Zalm Wrap gevuld met kruiden crème en gerookte zalm, geserveerd met gemengde salade en een frisse dressing	8,00
Vitello tonato Dun gesneden rosé gebraden kalfsvlees met frisse salade, kappertjes, pijnboompitjes en huisgemaakte tonijnmayonaise	9,50
Quiche (veg.) Huisgemaakte groentenquiche van courgette, geserveerd met gekonfijte tomaatjes en gemengde salade	7,00
Grote garnalen Garnalen op Spaanse wijze in pittige knoflookolie met rode pepertjes	10,50
Caprese met Parmaham Dun gesneden tomaten en buffelmozzarella met daarop een roos van Parmaham (ook vegetarisch te bestellen)	8,50
Salade geitenkaas (veg.) Gekarameliseerde geitenkaas op een heerlijke frisse gemengde salade	6,50

VAN HARTE AANBEVOLEN...

Proeverij 'de MagnEET' vanaf 2 personen	prijs pp	12,50
Parade van onze voorgerechten, samengesteld door onze chef		

Caesar salad 9,50
Klassieke Caesarsalade met gegrilde kip, gamba, Croutons, Romaine sla, Parmezaanse kaas, kappertjes, ansjovis, ei en Caesardressing

Thai beef 9,00
Noedels met frisse voorjaarsgroenten, lauw warme runderbavet en een lichte teriyakisaus

SOEPEN

Tomatensoep 4,50
Met bieslook, crème fraîche en een soepstengel

Soto ajam 7,00
Oosterse kippenbouillon met een rijke vulling van kippenvlees, ei, cassave, taugé, peultjes en bosui

MAALTIJDSALADES

Salade geitenkaas (veg.) 11,50
Heerlijke gemengde salade met gekarameliseerde geitenkaas

Carpaccio XL 15,50
Van runderhaas met gemengde salade, Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en balsamicodressing of truffelmayonaise

Caesar salad 13,50
Klassieke Caesarsalade met gegrilde kip, gamba, Croutons, Romaine sla, Parmezaanse kaas, kappertjes, ansjovis, ei en Caesardressing

Salade Thai beef 14,50
Salade van noedels met frisse voorjaarsgroenten, lauw warme runderbavet en een lichte teriyakisaus

HOOFDGERECHTEN

Sliptongetjes	19,50
Gebakken en geserveerd met limoenboter en remouladesaus	
Zalmcrostade	17,50
Zalmfilets in krokant gebakken filodeeg op een garnituur van noedels, lente-uitjes en Oosterse saus	
Zeebaarsfilet	18,50
Gebakken filets met krieltjes, groene groenten en antiboise	
Parmigiana (veg.)	15,50
Ovenschotel uit het zuidelijkste puntje van Italië gemaakt van aubergine, tomaat en buffelmozzarella, overgoten met pomodorisous	
Portobelloburger (veg.)	16,50
Burger van rode linzen met zoet-zure komkommer, tomatensalsa, gestoofde little gem, een Portobello-"bun" en cocktailsaus	
Entrecote (250 gr.)	24,50
Gegrild en geserveerd met pikante Argentijnse chimichurrisous en frites	
Saté van kipfilet	13,50
Spies van kipfilet met frites, salade, kroepoek, mayonaise en uiteraard satésous	
Spareribs	15,50
Huisgmarineerde spareribs geserveerd met knoflook- en ketjapsous	
Big "MagnEETcafé"-burger	14,50
Met tomaat, sla, augurk, rode-uienringen, kaas, frites en drie koude sausjes	
Varkenshaas	18,50
Gevuld met brie, geserveerd met honing-tijmsous	

Kip in de wok, Roergebakken kipfilet met groenten en teriyakisaus, geserveerd met basmatirijst	16,50
Mixed grill "de MagnEET" Van de grill; biefstuk, varkenshaas, kipfilet en stukje sparerib, geserveerd met twee koude sausjes	20,50

**Onze hoofdgerechten worden, tenzij anders vermeld,
geserveerd met aardappel- en groentengarnituur zonder meerprijs**

Extra te bestellen bijgerechten v.a. 1,75
**Gemengde salade, gebakken champignons, gepofte aardappel,
appelmoes, extra aardappeligarnituur, extra groentengarnituur**

VOOR DE KLEINTJES

Kroket met frites, appelmoes en mayonaise	5,75
Kinderpannenkoek met stroop en suiker	4,25
Knakworstjes met frites, appelmoes en mayonaise	4,75
Spareribs met frites, appelmoes en mayonaise	7,50

Heeft u de 'ETENBIJ' kaart al?
Dan eten de kinderen voor niets! 😊
(max. 1 kind per volwassene, alleen bovenstaande kindergerechten)

NAGERECHTEN

Dame Blanche Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom	5,50
Crème brûlée '43' van Licor 43 met slagroom	6,00
Warme appeltaart Met kaneelijs en slagroom	7,50
Sorbet "de MagnEET" Met 3 smaken sorbetijs, vers fruit en slagroom	6,50
Ananascarpaccio Dun gesneden verse ananas met frambozensaus, witte en bruine chocolademousse	7,00
Vanilleparfait Huisgemaakte vanilleparfait met caramelchunks, amandelspijs, spaghetti van filodeeg en slagroom	6,50
Kinderijsje met verrassing	3,50
Koffie compleet Bestaande uit; koffie, bonbons, tipje slagroom en een glas likeur naar keuze...	7,50

VAN HARTE AANBEVOLEN...

Grand dessert vanaf 2 personen	prijs p.p.	9,00
Een parade van nagerechten samengesteld door de chef		

Ons ijs is bereid zonder kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen

SPECIALE KOFFIE

'Magneet' Koffie (met Baileys en Tia Maria)	7,50
Irish koffie (met Irish whiskey)	6,50
Famous Koffie (met The Famous Grouse)	6,50
Spanish koffie (met Licor 43)	6,50
Italian koffie (met Amaretto)	6,50
Russian koffie (met Vodka en Crème de Cacao)	6,50
French koffie (met Cointreau)	6,50
Jamaican koffie (met Tia Maria)	6,50
D.O.M. Bénédictine koffie	6,50
Butterscotch koffie	6,50

Koffie, espresso, cappuccino, latte macchiato, warme chocolademelk, en thee in diverse smaken vanaf 2,10

BORRELHAPJES

Bitterballen	5 stuks	4,50
Bitterballen	12 stuks	9,00
Hotshots	8 stuks	6,50
Gambastaartjes	6 stuks	4,50
Portie kaas	8 stuks	5,00
Gemarineerde olijven		3,00
Kaas, worst, olijven en nootjes		9,00
Boerenbrood met kruidenboter, tapenade en aioli		3,75

Luxe bittergarnituur, een combinatie van warme en-/of koude borrelhapjes (20 stuks) 9,75

XXL- Luxe bittergarnituur, een combinatie van warme en-/of koude borrelhapje (42 stuks) 19,50

LUNCHKAART

(tot 17.30 uur)

LUNCHGERECHTEN

Gehaktbal "de MagnEET"	9,75
Op brood, met jus en piccalilly (tevens mogelijk met satésaus, mosterd of mayonaise)	
Saté van kipfilet	13,50
Met frites of boerenbrood, salade, kroepoek, mayonaise en natuurlijk satésaus	
Tweemaal kroket	7,00
Met brood en mosterd of frites en mayonaise	
Big "MagnEETcafe"-burger	14,50
Met tomaat, sla, augurk, rode-uienringen, kaas, frites en drie koude sausjes (circa 15 minuten bereidingstijd)	

BROODJES

(boerenbrood bruin/wit, Waldkorn of Mezzaluna)

Jong beleggen kaas, achterham of gerookte kip	5,00
Gezond, met ham, kaas, tomaat, ui, ei, komkommer, tomaat en sla	6,75
Gerookte zalm en kruidenroomkaas	8,25
Hollandse garnalensalade met appel, gekookt ei en cocktailsaus	9,25

WARME BROODJES

Uit de oven met kruidenboter, ham, kaas, ui en oregano	6,00
Gevuld met pikante kip, groenten en chilisaus	9,50
Warme brie, walnoten en honing	6,50
Gerookte kip met gebakken spek, ui en champignons	7,75

CLUBSANDWICH 'de MagnEET'

Met gerookte kip, cocktailsaus, sla, komkommer, tomaat en spek	9,50
Met gerookte Schotse zalm, kruidenkaas, sla, komkommer, ui en ei	10,50

UITSMIJTER / OMELET (met bruin of wit boerenbrood)

Naturel • ham • kaas • spek (+ € 0,50 per supplement)	6,50
"De MagnEET" met gerookte zalm	9,50
Met carpaccio van runderhaas	10,50
Boerenomelet	8,25

TOSTI

Met ham en kaas	3,50
Met brie, spek en honing	4,75
"De MagnEET" flinke tosti met ham, kaas, tomaat en rode ui	7,00

De gerechten van onze dinerkaart zijn uiteraard ook tijdens de lunch te bestellen!

Mousserende wijn

per glas fles

Prosecco Frizzante

24,50

La Tordera, Veneto, Italië

Aangenaam bruisend aperitief, lekker bloemig en een beetje zoet van smaak

Champagne

Champagne Brut

59,50

Laurent Perrier, Champagne, Frankrijk

Elegant met zachte mousse, een mooie balans en tonen van witfruit en citrus

Witte wijnen

per glas fles

Ugni Blanc & Colombard

3,10 15,50

Lavila, Gascogne, Frankrijk

Knisperend fris met heerlijke tonen van citrus, peer, appel en ananas

Chardonnay

3,60 18,00

Lavila, Languedoc, Frankrijk

Vol en geurig fris citrusfruit, lekker rond in de mond en dorstlessend

Rivaner Zeller Graftschaft

3,10 15,50

Von der Leyen, Moezel, Duitsland

Lichtzoete charmeur met aroma's van honing, rode appels en mandarijn,

Grüner Veltliner

27,50

Kurt Angerer, Kamptal, Oostenrijk

Opwekkend, fruitig met frisse zuren, een licht pepertje en sprankelende afdrank

Soave Garganega, Trebbiano & Chardonnay

25,00

Tenuta Sant Antonio, Veneto, Italië

Intens geurig en vriendelijk fris witfruitig met appel, citroen en peer

Chardonnay

23,00

Viu Manent, Colchagua Vallej, Chili

Zuiver en zacht met heerlijke aroma's van honingmeloen, citrus en verse vijg

Rosé wijnen

per glas fles

Cinsault & Syrah Rosé

3,10 15,50

Lavila, Languedoc, Frankrijk

Onbeperkt verleidelijk roodfruitig met een sappig dorstlessende smaak

Syrah Rosé

3,60 18,00

Maison Virginie, Languedoc, Frankrijk

Krachtig aromatisch met verse aardbeien, romigheid en frambozen

Rode wijnen

per glas fles

Grenache & Merlot

3,10 15,50

Lavila, *Languedoc*, Frankrijk

Fris soepele en romig zwoele aroma's van bosaardbei, kersen en een pepertje

Tempranillo

3,60 18,00

Ramon Roqueta, *Catalunya*, Spanje

Dieproud gekleurd, met mooi rood fruit, lichte houtgeur, drop en Chocola. Zacht en zuivelig van smaak met kracht en elegantie

Malbec

28,00

Valentin Bianchi, *Mendoza*, Argentinië

Verleidelijk donkerfruitig met rijpe pruimen, zoete kersen en zwarte Bessen. Vol, krachtig, gul en sappig, maar tevens zacht en kruidig

Tempranillo Club Privado

26,00

Barón de Ley, *Rioja*, Spanje

Speels en sappig met fruit van aardbei en kers, Subtiele vanille en tonen van houtrijping, Zacht, aangenaam, elegant en mondvullend

Aglianico

20,50

PiccodeIsole, *Campanië*, Italië

Levendig robijnrood met de verleidelijke geur van rode bessen, Lichtvoetig, licht kruidig en zalvend zacht in de afdronk

Carmenère

23,00

Viu Manent, *Colchagua Vallei*, Chili

Een expressieve wijn met aroma's van zwarte bessen, munt en paprika, Soepel van smaak met zalig zongerijpt fruit

Dessertwijnen

per glas

Monastrell Dulce

5,40

Casa de la Ermita, *Jumilla*, Spanje

Vol en rond, niet overmatig zoet, met behoud van een elegante fraîcheur en een lange afdronk. Geweldig bij chocolade, paté's en zachte kazen

Pink Port

6,40

Croft, *Douro*, Portugal

Geur en smaak van bessen en kersen. Een sublieme combinatie met miniem gezoete desserts, ijs, chocoladecreaties en fruitsalades

Pedro Ximénez Sherry

4,00

Viña 25, *Emilio Lustau*, Spanje

Een intense, elegante zoete wijn met in de neus ronde houttonen en gedroogd fruit. Deze zeer complexe wijn is van onschatbare gastronomische waarde.

DORSTLESSERS

v.a. 2,20

Chaudfontaine Rood en Blauw, Fanta,
Cassis, Cola, Cola light, Sprite,
Rivella light, tonic, bitter lemon

v.a. 2,30

Ice tea, appelsap, tomatensap,
chocomel, Fristi (voor de kleintjes)

Verse jus d'orange **3,10**

BIEREN

Tap

Jupiler 2,40
Hertog Jan seizoensbier 3,50

Fles

Jupiler 2,40
Hoegaarden
Witbier 3,00
Hoegaarden
Rosé 3,30
Palm 3,00
Leffe blond 3,25
Leffe dubbel 3,25
Leffe triple 3,50
Duvel 3,50
Bellevue Kriek 3,60
Jupiler malt 2,50

TAFELWATERS 3,90

Mineraalwater,
licht koolzuurhoudend (0,5 L)
Mineraalwater,
zonder koolzuur (0,5 L)

APERITIEF

v.a. 3,30

Croft Port Ruby, Croft Port White,
Croft Port Pink, Sherry Dry,
Sherry Medium Dry, Campari,
Martini Bianco, Martini Rosso

LIKEUREN

v.a. 4,50

Licor 43, Malibu, Amaretto,
Tia Maria, Baileys, Cointreau, Drambuie,
Southern Comfort, Grand Marnier Rouge,
D.O.M. Bénédictine, Sambuca Vaccari

GEDISTILLEERD

v.a. 2,90

Jonge jenever, Oude jenever,
Vieux, Corenwijn, Coebergh, Bacardi
Superior, Bacardi Black, Eristoff Vodka,
Bombay Sapphire Gin

WHISKY

v.a. 4,50

The Famous Grouse,
Maker's Mark Bourbon, Tullamore Dew
en diverse andere whiskeys

COGNAC, CALVADOS en ARMAGNAC

v.a. 5,00

Courvoisier VS, Remy Martin VSOP,
Père Magloire Fine, Cles des Ducs* **

