

Vraag de bediening om de allergenenkaart indien gewenst.

VOORGERECHTEN

STEAK TARTARE Rauw cornichons truffelmayo pompoen * Ook als hoofdgerecht te bestellen met extra frieten en salade (€ 22,00)	€ 10,00
SALADE VAN KOOLVIS In limoenmarinade sous-vide gegaard klassieke ravigotte saus chips van chorizo	€ 10,00
MINI KABELJAUWBURGERTJE Groentenchips wasabi kaviaar gepekeld groenten * Ook als hoofdgerecht te bestellen met extra frieten en salade (€ 18,00)	€ 9,00
AARDAPPEL & PREI Romige soep van aardappel en jonge prei kaantjes duxelles radijs * Ook vegetarisch te bestellen	€ 7,00
TORTELLINI (VEGA) Pasta met ricotta gevuld in zak gegaard truffel Parmezaan noten sla venkel	€ 10,00

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE Gegrild paddenstoelen knolselderpuree Hollandaise	€ 20,00
SCHELVIS Couscous saffraansaus paprika paddenstoelen peultjes	€ 20,00
WIJTING Kruidenkorst Ossau-Iraty (Schapenkaas) wit- & roodlof rabarber	€ 20,00
TORTELLINI (VEGA) Pasta met ricotta gevuld in zak gegaard truffel Parmezaan noten sla venkel	€ 19,00

SIDES

FRIETEN met mayonaise	€ 4,00
GROENE SALADE met vinaigrette	€ 4,00
BROODJES VAN CARL SIEGERT met boerenboter en olijfolie	€ 4,00

LE JARDIN

PER SEIZOEN HEBBEN WE EEN ZAAIPLAN GEMAAKT OM SAMEN MET DE MOESTUIN UIT MAARSCHALKERWEERD (WWW.MOESTUINUTRECHT.NL) EEN FLINK GEDEELTE VAN DE KRUIDEN EN GROENTEN DIE OP DAT MOMENT 'IN HET SEIZOEN' ZIJN OOK TE KUNNEN GEBRUIKEN. GA ER EENS KIJKEN; MOOIE INSPIRERENDE OMGEVING MET EEN ERG LEUKE BIOLOGISCHE WINKEL ER BIJ.

MENUDUCHEF *SURPRISE*

3 GANGEN Menu du Chef gemaakt met seizoensproducten van de markt	€ 30,00
3 GANGEN COMPLETE Aperitief, 3 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater, koffie / thee	€ 50,00
4 GANGEN Menu du Chef gemaakt met seizoensproducten van de markt	€ 35,00
4 GANGEN COMPLETE Aperitief, 4 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater, koffie / thee	€ 60,00

KEUZE VANDE CHEF

CÔTE DE BOEUF Per 2 personen te bestellen Gebakken verse frieten salade paddenstoelen rode wijn jus	p.p. € 30,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

NAGERECHTEN

CHEESECAKE Limoen limoncello * Glaasje limoncello past er uitstekend bij - € 6,00	€ 8,00
CRÈME BRULÉE VAN KOFFIE Nougat crème choco-kersen bonbon	€ 8,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT Warm chocolade taartje framboos salty crumble	€ 8,00
KOFFIE COMPLEET Kleine desserts die de koffie of thee compleet maken	€ 12,00
KAAS & PEER 4 wisselende kazen van Pascha bijpassende perencompote	€ 12,00

WARME DRANKEN

Dockumer Kofje	€ 7,00
Irish Coffee	€ 7,50
Spanish Coffee	€ 7,50
French Coffee	€ 7,50
DOM Coffee	€ 7,50
Cuban Coffee	€ 7,50
Italian Coffee	€ 7,50

VINS

**GARE DU
SUD**
BAR FRITERIE BISTRO

BLANC

MACABEO/MUSCAT/GRENACHE 2015, Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 4,25	€ 19,50
CHARDONNAY 2016, Pionero, Aconcagua, Chili	€ 5,00	€ 23,00
SAUVIGNON BLANC 2016, L'Autantique, Languedoc, Frankrijk	€ 5,00	€ 23,00
PECORINO 2016, Cantina Domini Aragonesi, Abruzzo, Italië	€ 5,00	€ 23,00
VERDEJO/VIURA 2016, Export Iberia, Rueda, Spanje	€ 5,50	€ 25,00
CHARDONNAY/SAUVIGNON BLANC 2016, Millet, Gascogne, Frankrijk	€ 6,00	€ 27,00
VIOGNIER 2016, Zolo, Mendoza, Argentinië	€ 6,00	€ 27,00
GEWÜRZSTRAMINER RESERVA 2016, Morandé, Casablanca, Chili	€ 6,00	€ 27,00
GRÜNER VELTLINER 'GREENER 2016, Diem, Weinviertel, Oostenrijk	€ 6,00	€ 27,00
GODELLO 2016, Bodegas Vindius, Bierzo D.o., Spanje	€ 7,00	€ 31,00

ROUGE

CARNIGNAN/GRENACHE/MERLOT 2015, Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 4,25	€ 19,50
SHIRAZ 2015, Four Growers, Zuid- Australië, Australië	€ 4,75	€ 21,00
MALBEC 2015, Porota, Mendoza, Argentinië	€ 5,00	€ 23,00
GRENACHE 2016, Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk (Biologisch)	€ 5,00	€ 23,00
PINOT NERO 2016, Sacchetto, Venetië, Italië	€ 5,00	€ 23,00
CABERNET SAUVIGNON CRIANZA 2014, Heredad Graula, Terra Alta D.O, Spanje	€ 5,00	€ 23,00
MERLOT 2014, Bosco del Merlo, Veneto, Italie	€ 6,00	€ 27,00
PRIMITIVO 2015, Paolo Leo, Manduria, Italië	€ 6,50	€ 29,00
BLAUER ZWEIGELT 2015, Diem, Obermarkersdorf, Oostenrijk	€ 7,00	€ 31,00
BARBERA D'ALBA 2015, Luca Bosio, Piemonte, Italië	€ 7,75	€ 36,00

ROSE

SHIRAZ 2017, Goedverwacht, Robbertson, Zuid Afrika	€ 4,50	€ 19,50
GRENACH NOIR/CABERNET SAUV. /CINSAULT 2016, Chateau de Brigue, Provence, Frankrijk	€ 6,00	€ 27,00

VINS DE DESSERT

RED MUSCADEL 2015, Robbertson, Rooiberg, Zuid Afrika	€ 6,25
PEDRO XEMINEZ Andalusië, Spanje	€ 6,00
FLOC DE GASCOGNE ROUGE 2015, Millet, Gascogne, Frankrijk	€ 6,50
MOSCATO D'ASTI 2015, Piemonte, Italië	€ 7,50
MUSCAT DE RIVESALTES Vigneron Catalan, Languedoc, Frankrijk	€ 8,00

MOUSSEUX BRUT

PROSECCO - PALADIN Veneto, Italië	€ 6,00	€ 27,00
MACABEO/PERRELADA/XARELLO Cava, Krismanel, Penedes, Spanje	€ 6,75	€ 30,00
PINOT NOIR - BRUT ROSÉ 2014, Mancura, Aconcagua, Chili	€ 7,50	€ 34,00

Gare du SUD is geopend woensdag t/m zondag vanaf 16.00 uur.
Onze keuken is geopend van 17.00 tot 22.00 uur.