

## Zoet

---

<b>Appeltaart</b>	<b>4,50</b>
<b>Bosvruchtengebak</b>	<b>4,50</b>
<b>Seizoensgebak</b>	<b>4,50</b>
<b>Chocoladebrownie</b> LV GV	<b>3,95</b>
<b>Muffin</b> vanille of bosbessen	<b>3,95</b>
<b>Glutenvrije taart</b> GV	<b>4,50</b>
<b>Slagroom</b>	<b>0,45</b>

## Desserts

---

<b>Dame Blanche</b>	<b>6,95</b>
vanille roomijs   warme chocoladesaus   geroosterde amandelen	
<b>Pavlova</b>	<b>6,95</b>
mascarponecrème   roodfruit	
<b>Boerenyoghurtijs</b>	<b>6,50</b>
fruit van het seizoen   geslagen room	
<b>Chocolade &amp; cookie dough ijs</b>	<b>5,95</b>
karamelsaus   geslagen room	
<b>Gemarineerde gegrilde ananas</b>	<b>6,50</b>
sorbet   compote   crisp van passievrucht	

Specifieke dieetwensen of allergieën? Onze bedienings- en keukenmedewerkers weten precies wat u wel en niet kunt eten, vraag er gerust naar!

# Grand Café Groeneveld.

## Warme dranken

Thee	2,95
Verse muntthee met honing	3,95
Gemberthee met limoen	3,95
Koffie	2,90
Cappuccino	2,95
Koffie verkeerd	3,25
Latte macchiato	3,25
Flat white	3,95
Espresso macchiato	2,95
Espresso	2,90
Dubbele espresso	3,90
Warme chocolademelk	2,95
Slagroom	0,45
Irish coffee	6,75
Italian coffee	6,75
French coffee	6,75
Ice coffee	4,95

Al onze melkkoffies zijn ook te verkrijgen met sojamelk of havermelk

## Koude dranken

Diverse frisdranken	3,45
Diksap	1,50
Chocolademelk	1,95
Biologische drinkyoghurt van rood fruit	1,95
Vers geperste sinaasappelsap	3,95
Biologische melk/karnemelk	1,95
Biologische sappen van Schulp	3,65
sinaasappelsap, appelsap, appel-aardbeiensap, appel-vlierbessensap	
Smoothie	4,95
Elke week een verse smoothie met fruit van het seizoen. Kijk op de krijtborden of vraag onze medewerkers	

## Wijn

### Biologische wijnen uit Castilla la Mancha, midden Spanje

Per glas 4,50  
Per fles 24,00

Verdejo | met lichte bloemige geuren als van appel en vlierbloesem.

Tempranillo | rode bessen en kersen en ook hele aardse aroma's

### Seizoenwijnen uit Mendoza, Tupungato, het westen van Argentinië

Per glas 5,50  
Per fles 30,00

Chardonnay | fris en rijk aan tropisch fruit met hints van citrus.

Malbec | intense rijke aroma's van zwart fruit en een hint van zwarte peper.

### Franse wijnen uit Comté Tolosan, ten Noord-oosten van Toulouse, in het zuiden van Frankrijk

Per glas 5,50  
Per fles 30,00

Sauvignon Blanc | soepele, zachte witte wijn waarvan de smaak wordt gedomineerd door exotisch fruit.

Gamay | lichte roséwijn smaakt naar rood fruit en is lekker fris.

Cabernet Sauvignon | zacht en soepel en smaakt naar rode bessen.

Per glas prosecco 5,95  
Per fles prosecco 35,50

### Selectiewijn uit Niederösterreich, gelegen in Fels op ongeveer 50 km ten oosten van Wenen

Per glas 5,95  
Per fles 32,70

Grüner Veltliner – in de neus een heerlijke frisse geur met citrusfruit. In de mond een frisse smaak met een mooie balans tussen fruit en zuurgraad.

## Bieren

**Brouwerij De Leckere** uit Utrecht is in 1997 opgericht als eerste 100% biologische speciaal bierbrouwerij van Nederland. Alle bieren worden ambachtelijk gebrouwen met behulp van de beste, duurzaam verbouwde ingrediënten. De Leckere bieren hebben een volle smaak en een geheel eigen, elegante stijl.

**De Leckere Pilsener** 3,45

**De Leckere Witte Vrouwen** 3,95  
wit lichtblond tarwebier, 5%

**De Leckere CromHout** 3,95  
dubbel donker roodbruin bier, 6,5%

**De Leckere Razende Swaen** 4,95  
trippel met volle smaken, donkerblond, 8%

**De Leckere Paulus Abdijbier** 4,95  
krachtig, lichtblond bier, volle smaak, 7,5%

**De Leckere WIPA** 5,25  
hopfenweizen, fris, kruidig, lichtbitter, 5,5%

**De Gooische Bierbrouwerij** is gestart in 2010 en brouwt toegankelijke bieren met een zacht karakter. Dat zit hem in het ingrediënt boekweit. Boekweit is een plant die sinds de middeleeuwen op de arme zandgronden van het Gooi wordt verbouwd en was een belangrijke voedingsbron. Het vormt de basis voor het ontstaan van de zes Gooische dorpen: Blaricum, Bussum, Laren, Hilversum, Huizen, Naarden. Het is in menig Gooische vlag of wapen terug te vinden. De bieren worden gemaakt, waar mogelijk, uit lokale ingrediënten.

**Gooisch Blond** 5,95  
Een blond bier, volgens recept met boekweit. Mild bitter met een zacht hoparoma. De boekweit geeft het bier een frisse kruidigheid, 6%

**Gooische Bubbel** 6,50  
Champagnegist is wat dit zwaar blond bier z'n unieke karakter geeft. Droog, mousserend en kruidig zijn woorden die dit bijzondere bier het best beschrijven, 9%

**Gooische Barley Wine** 9,95  
Klassieke volmout barley wine, vergist met rode wijngist en een half jaar gelagerd op Margaux vaten. Dit zijn oude houten wijnvaten die jarenlang gebruikt zijn voor het rijpen van wijnen uit de Grand Cru klasse, 10%

## Bieren

**Bierbrouwerij Swarte Os** dankt zijn naam aan een herberg uit 1590, gelegen tussen Soest en Baarn, waar het bier altijd rijkelijk vloeide. De huidige recepten voor Swarte Os worden ontwikkeld en in kleine hoeveelheden gebrouwen in de ambachtelijke microbrouwerij aan het historische Soester Kerkpad in Soest.

**Swarte Os, Soester IPA** 5,95  
Blonde Indian Pale Ale met een mooie, karakteristieke bitterheid en een frisse dronk, 5%

**Swarte Os, Soester Donker** 5,95  
Een donker bier met kruidig, moutige smaak, 6,5%

**De lokale bieren van de Gooische Bierbrouwerij en van Swarte Os worden geserveerd met een puntzakje gebrande noten.**

**Heineken 0.0%** 3,45

**Amstel Radler 0.0%** 3,45

**Amstel Radler 2%** 3,45

## Voor bij de borrel

**Borrelplan per persoon** 8,95  
brood | salsa | aioli | olijven | charcuterie | bitterballen

**Ambachtelijke bitterballen** 5,50  
6 bitterballen | puur rundvlees | mosterd

geserveerd met 9 bitterballen 7,95

**Kaastengels** 7,95  
6 kaastengels | oude kaas | chilisaus

**Bittergarnituur** 8,25  
12 stuks | chilisaus | mosterd

**Nacho's** 8,50  
met tomatensalsa en guacamole

**Boerenfriet** 3,95  
met of zonder kruiden | mayonaise

**Zoete aardappelfriet** 4,95  
kerrie crème