

# wijnen

**SCHENKWIJNEN WIT** 19.50  
per glas 3.80

**Italië - Verdicchio Classico doc 'Le Vele'**  
Heerlijk vol, sappig en fris van smaak met tonen van citrus, appel, peer en zacht kruidig.

**Frankrijk - Domaine Guillaman, Vin de Pays des Côtes de Gascogne**  
Verrukkelijk exotisch fruit en een vleugje citrus, met een levendige en frisse smaak, aromatisch, fruitige, zachte en niet té droge witte wijn.

**SCHENKWIJNEN ROOD** 19.50  
per glas 3.80

**Italië - Rosso Piceno doc 'Terre Cortesi'**  
Een krachtige smaak, aangenaam, met zwarte kersen, lichte stevigheid, kersenpitten, lekker pittig.

**Argentinië - Malbec 'Altosur'**  
Sappige smaak, een elegante en soepele stijl Malbec, zacht, prettig en open, romige tannines.

**SCHENKWIJNEN ROSÉ** 19.50  
per glas 3.80

**Spanje - Rosado d.o. 'Baleta'**  
Frisse, fruitige rosé die stevig genoeg is om bij te eten. Heerlijk toegankelijke wijn.

## MOUSSEREND

**Italië - Prosecco Vignal Blanc, La Delizia, Friuli** 26.50  
Ronde en brede smaak met een fijne mousse, een vleugje citrus, mooie zuren met een aangename milde afdronk.

**Frankrijk - Saumur Rose aoc 'Corail'** 34.50  
Sappig en toegankelijk, fruitig en open, frambozen, aardbeien, goede zuren, levendig en zacht.

**Frankrijk - Philipponnat aoc Non Dosé Brut Royal Reserve** 65.00  
per glas 10.00  
Prachtig droog en strak, wat citrus, lengte, subtiele belletjes, voor de liefhebber van een strak droge Champagne.

**WIJNEN WIT** 25.00

**Frankrijk - Touraine Sauvignon aoc L'Aumonier**  
Een explosie van sappig fris wit fruit, enige rondeur, smakelijk met frisse en bescheiden zuren.

**Spanje - Albariño d.o. 'Martin Codax'**  
Mooi droog en mineralig, sappig en fris, pure elegantie, groene appelen, een vleugje citrus, zuren en een licht prikje in de afdronk.

**WIJNEN ROOD** 25.00

**Zuid-Afrika - First Lady Red 'Warwick'**  
Mooie volle mond met rijpe tannines en smaken van koffie en kersen met een stevige afdronk.

**Oostenrijk - Zweigelt qba 'Windspiel'**  
Lichtvoetig en sappig in de smaak, heerlijk rokerig, goede rondeur, wat room, heerlijk soepel.

**WIJNEN WIT** 32.50

**Frankrijk - Henri Klee Pinot Gris Tradition**  
Krachtige wijn met een uitgesproken oorspronkelijke geur. In de smaak rond en licht, perfecte aroma van struikgewas, licht gerookt. Mooie zuren in de afdronk.

**Frankrijk - Sancerre 'La Vigne Blanche'**  
Elegante, frisse wijn, subtiel en toch heel krachtig.

**Frankrijk - Chablis aoc 'Gilbert Picq'**  
Krachtige smaak, rijk, mondvullend en tegelijk heerlijk fris en levendig met aangename 'zuurtjes'.

**WIJNEN ROSÉ** 36.50

**Frankrijk - 'Pink Floyd' aoc Miraval**  
Aangenaam, zacht en sappig van smaak met tonen van rood fruit en lekker licht kruidig en fris.

**WIJNEN ROOD** 32.50

**Spanje - Rioja Reserva doc 'Conde de Valdemar'**  
Veel diepte en concentratie, kruiden, vanille en room, kracht en intensiteit, een mond vol wijn.

**Italië - Brolio Chianti Classico docg**  
Een elegante smaak, die wordt gekenmerkt door de nodige levendigheid en frisheid, met kersen en aangename zuren, in de afdronk een lichte stevigheid.

**Frankrijk - Bourgogne Pinot Noir 'Le Renard'**  
Zacht en heerlijk soepel, vanille, een vleugje karamel, fruit en sap, verleidelijk met een aangename frisheid.

**WIJNEN WIT** 39.50

**Frankrijk - Château de Gaure, Oppidum, Limoux**  
Diepgang en kracht, breed en intens, prachtig bloemig, met acacia, kamperfoelie, sinaasappelbloesem, abrikozen en vanille, smaakvol en breed, zacht en vol, hint van zoet, maar mooi vet en complex, krachtig en mineralig tegelijk.

**Nieuw-Zeeland - Walnut Block Sauvignon Blanc**  
Krachtig en intens in de smaak, heerlijk strak en droog met een mooie frisheid, vleugje groen en buxus in de finale.

**Zuid-Afrika - Chenin Blanc 'Raats'**  
Prachtige droge en strakke smaak, één en al spanning, mineraligheid en frisheid, perzik en honing, heerlijk vol maar tegelijk mooi droog in de afdronk.

**WIJNEN ROOD** 39.50

**Frankrijk - Givry aoc 'Domaine de la Ferté'**  
Pure smaak, subtiel fruit, kersen en frambozen, mooie lengte, fluwelig maar tegelijk ook krachtig.

**Italië - Capitel San Rocco doc 'Tedeschi'**  
Kersen en frambozen, krenten en rozijnen, gerijpt, abrikozenpitten, wat stevigheid en bitter.

**Frankrijk - Crozes-Hermitage aoc 'La Matinière'**  
Lekker pittig en peperig, zuidelijke kruiden, tijm en wat zwarte olijven.

## BIJZONDERE WIJNEN

### TREASURES WIT

**Frankrijk - Savennieres aoc 'Les Vieux Clos'** 45.00  
Stevig en droog in de smaak, elegantie, een hint van specerijen, appel, mineralen, vol en krachtig.

**Italië - Doi Raps, Russolo, Bianco, Friuli, IGT 2009** 52.50  
Heeft een neus van muskaat, abrikoos, overrijp fruit en bloemen. Prachtige begeleider van allerlei schaal- en schelpdieren en visgerechten, ook met een Oosters tintje.

**Frankrijk - Girardin, Meursault Les Narvaux** 55.00  
Een krachtige en boterige smaak, met levendig wit fruit, peer, appel, citrus, mooi afgerond met vanille, mineralig en intens.

**Israël - 'C' Blanc du Castel** 57.50  
Brede en intense smaak, vol en rijk, mineralig met mooie houttonen.

### TREASURES ROOD

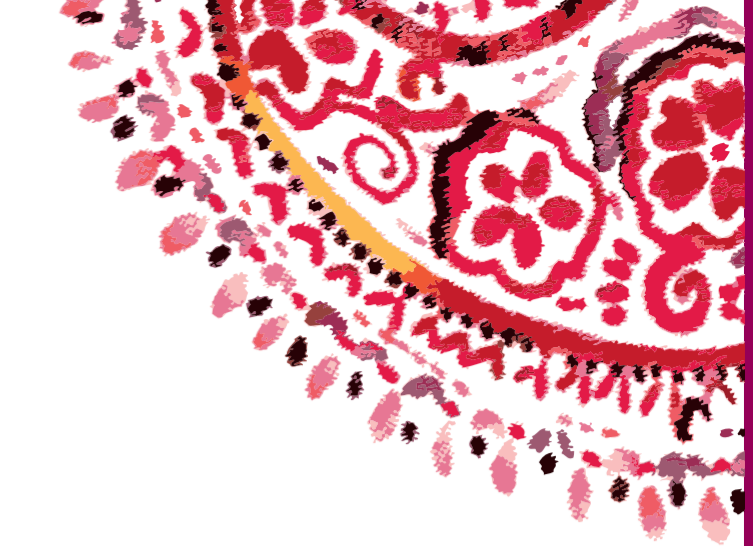
**Italië - Barbera d'Asti, La Vigna Vecchia, Cossetti, Piemonte, DOC 2007** 41.50  
Volle wijn met harmonieuze balans tussen stevige zuren en soepele tannines. Lichte kruidigheid in de neus. Heeft minimaal 1 jaar houtrijping en 6 maanden op de fles gehad.

**Libanon - Chateau Musar Red** 43.00  
Een elegante smaak, open en gemakkelijk, aangenaam kersen, een toegankelijk karakter zonder de hardheid van teveel tannines.

**Marokko - Chateau Roslane Rouge 1er Cru** 45.00  
Elegantie in de smaak, wel wat stevigheid, hout, vanille, lichte stroefheid in finale, lekkere spanning.

**Frankrijk - Chateau Chasse Spleen aoc** 62.50  
Mooie volle en zachte smaak, veel souplesse, een klassieke Bordeaux.

**Frankrijk - Nuits St. Georges aoc 'Domaine des Perdrix'** 65.00  
Elegante smaak met goede zuren en frisheid, zacht rood fruit, zachte tannines, room en subtiliteit.



promenade  
*proeven en ontspannen*

menukaart

# lunch

## BROODJES & CLUBS

<b>Stokbroodje oude boerenkaas</b> Tomaat, grove mosterd	6.50
<b>Stokbroodje mortadella</b> 1000 islandsaus	6.50
<b>Stokbroodje gerookte zalm</b> Kappertjes, mierikswortel	7.50
<b>Stokbroodje Serranoham</b> Rucola, Grana Padano	8.50
<b>Club Sandwich</b> Traditioneel zoals het hoort met frietjes	9.50
<b>Toast met garnalenkroketjes (3 stuks)</b> Van Holtkamp, gefrituurde peterselie, cocktailsaus	11.50

## SALADES

<b>Geitenkaas</b> Lauwwarm, honing-tijmsiroop	11.50
<b>Caesar Salad</b> Parmezaan, gepocheerd hennenei, knoflookcroûtons Supplement gemarineerde kip	11.50 3.50
<b>Rundercarpaccio</b> Rucola, Grana Padano, truffeldressing Supplement eendenleverkrullen	11.50 3.00
<b>“Riche”</b> Rijk gevulde salade met vis-, schaal- of schelpdieren naar aanvoer uit de zee	19.50

## SOEPEN

<b>Gerookte knolselderijsoep</b> Makreel, Chinese bieslook - Klein Normaal	4.50 7.50
<b>Thaise rode currysoep</b> Tijgergarnalen, bosui, shiitake - Klein Normaal	5.00 8.50

## KLASSIEKERS

<b>Steak tartaar</b> Ierse ossenhaas, zuurdesem-krokantje Als hoofdgerecht met friet en salade	12.00 18.50
<b>Risotto</b> Paddenstoelen, truffel, Parmezaan, gepocheerd ei	12.50
<b>Bio Hamburger</b> 1000 islandsaus, rucola, Pecorino	18.00

<b>Dagvangst</b> Vis-, schaal- of schelpdierbereiding naar aanvoer uit de zee	dagprijs
<b>Tournedos</b> Met saus van soja-citroengras	24.50

## ZOETIGHEID VOOR, NA OF BIJ DE KOFFIE

<b>Appeltaart</b> van Landwaart met slagroom	4.25
<b>Citroentaart</b> met slagroom	4.50
<b>Gebak</b> van de week	4.50

# diner

## VOORGERECHTEN

<b>Caesar salad Promenade</b> Ansjovisdressing, Parmezaan Klein Normaal Supplement gemarineerde kip	6.50 9.50 3.50
<b>Truffelrisotto</b> Parmezaanse kaas, gepocheerd hennenei Klein Normaal	6.50 9.50
<b>Rundercarpaccio</b> Rucola, Grana Padano, truffeldressing Klein Normaal Supplement eendenleverkrullen	7.50 11.50 3.00
<b>Slakken</b> Met knoflook, onder een groene kruidenkorst 6 stuks 12 stuks	7.50 11.50
<b>Huisgemarineerde zalm</b> Dillesaus Klein Normaal	8.00 13.00
<b>Tartaar ossenhaas</b> Eierdooier, zuurdesem-krokantje Klein Normaal	8.25 12.50
<b>Hollandse garnalen</b> Witlof, whiskeysaus Klein Normaal	9.00 13.00

<b>Pata Negra</b> 15 jaar oude aceto-balsamico 50 gram 100 gram	9.75 15.50
--	---------------

<b>Oesters (Gillardeau)</b> Keuze uit twee bereidingen: rode wijnazijn, sjalot, citroen of zoetzuur, rode peper, koriander, per stuk	3.50
---	------

## SOEPEN

<b>Gerookte knolselderijsoep</b> Makreel, Chinese bieslook Klein Normaal	4.50 7.50
<b>Thaise rode currysoep</b> Tijgergarnalen, bosui, shiitake Klein Normaal	5.00 8.50

## BIJGERECHTEN

Extra mandje brood en aioli	3.50
Franse friet	3.50
Aardappelgratin	3.50
Groene salade	3.50

## VOOR DE KINDEREN

<b>Kinderbiefstukje, visfilet of krokant gemarineerde kip</b> Al dit lekkers voor de kleintjes wordt geserveerd met Franse frieten en huisgemaakte mayonaise	9.50
---	------

# specials

## CADEAU-TIP

Geef eens een smakelijk uitje cadeau met het Promenade proeftegoed!

## SPELDINERS

Als U met collega's, klanten, familie of vrienden op zoek bent naar een origineel uitje bieden wij U de mogelijkheid om diverse speldiners voor U te organiseren waaronder: Wie is de Mol, Hou van Holland of Casino theater speldiner.

## 3-GANGEN MENU

Een wekelijks aangepast menu met dagverse producten. De gerechten zijn ook onafhankelijk van elkaar te bestellen.



# specials

**ONTBIJTBUFFET** Volledig verzorgd ontbijt  
Inclusief: koffie, thee, jus d'orange, zuivel, brood, beleg, ontbijtgranen, fruit en eieren naar keuze.  
Maandag t/m vrijdag 07.00-10.00 uur.  
Zaterdag en zondag 08.00-11.00 uur.

**HIGH TEA** p.p.  
Met een glas Prosecco  
Tussen 12.00 en 14.00 uur,  
minimaal 1 dag tevoren reserveren.

## QUICK LUNCH MENU

Een dagelijks wisselend menu bereid met dagverse producten, 2-gangen inclusief koffie en chocolade.

# diner

## HOOFDGERECHTEN

<b>Dagvangst</b> Vis-, schaal-, of schelpdierbereiding naar aanvoer uit de zee	dagprijs
---	----------

<b>Op de huid gebakken doradefilets</b> Schaaldierensaus Klein Normaal	13.50 18.50
---	----------------

<b>Gebakken tong-scharfilets</b> Beurre blancsaus Klein Normaal	14.50 19.50
--	----------------

<b>Coquilles</b> Saffraansaus Klein Normaal	15.00 22.00
--	----------------

<b>Hollandse boerderij-eend</b> Soja/serehsaus Klein Normaal	12.00 19.50
---	----------------

<b>Runder ribeye*</b> Provençaalse boter Klein Normaal	13.00 18.00
---	----------------

<b>Kalfslende</b> Peppersaus Klein Normaal	14.50 20.00
---	----------------

<b>Bio Hamburger van de houtskool barbecue</b> 1000 islandsaus, rucola, Pecorino, friet, sla	18.00
---	-------

<b>Tournedos*</b> Béarnaisesaus Klein Normaal	15.50 24.50
--	----------------

<b>Gebraden ossenhaas (Chateaubriand)*</b> “Stroganoff” aan tafel bereid, per persoon (minimaal vanaf 2 personen te bestellen)	28.50
---	-------

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten



De gerechten met een \* zijn ook biologisch te bestellen en deze zullen dan voor u bereid worden op de houtskool barbecue, alleen normale portie  
Meerprijs

## NAGERECHTEN

<b>Kinderijsje</b> 2 bolletjes ijs, slagroom, karamel	4.00
--	------

<b>Menu dessert</b> Een verrassend dessert	6.50
---	------

<b>Crème brûlée</b> Met huisgedraaid vanilleroomijs	6.50
--	------

<b>Appeltaart van Landwaart</b> Met karamelsaus en huisgedraaid vanilleroomijs	7.50
---	------

<b>Panna cotta</b> Met Amarenakers en huisgedraaid yoghurtijs	7.50
--	------

<b>Gateau chaud</b> Met honey roasted pecannuts en huisgedraaid vanilleroomijs	8.50
---	------

<b>Diverse kaassoorten</b> Aangepast aan de seizoenen	10.50
--	-------

<b>Koffie/thee servies</b>	3.80
----------------------------	------