

Herfstkaart '24

Van oktober tot en met december

"Het beste van Fraans"

Een wandeling over de kaart waarbij meerdere gerechten op tafel worden geserveerd en jij samen met je gezelschap heerlijk kunt genieten van een **4-gangen sharingmenu**.

Samengesteld door de kok & per tafel te bestellen.
€47,50 euro p.p.

Brood & sausjes | 4 voorgerechtjes | hoofdgerechtjes (vis & vlees) | proeverij van nagerechten

Sinds deze herfst bij Fraans Marie te verkrijgen:



Notorius Pink rosé



Pellegrino
(licht bruiswater)



Kwaremont
(pittig blond bier)





Bieren van Huttenkloas
-Bok van kloas
-Fruit Weizen
-Double IPA


VOORGERECHTEN

BROODPLANKJE 	7
Kruidenboter knoflooksaus kerriesaus	
RUNDERCARPACCIO 	13
Basilicummayonaise rucola pittenmix Old Amsterdam zongedroogde tomaat	
NACHO'S 	9
Tortilla chips paprika rode ui guacamole cheddarkaas jong belegen kaas	
NACHO'S PULLED PORK	10
Tortilla chips paprika rode ui guacamole cheddarkaas jong belegen kaas pulled pork	
CHAMPIGNONS 'DORDOGNE' 	11
Champignons in bierbeslag knoflooksaus frisse sla	
GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'	11
Gamba's knoflookkruidenboter frisse sla brood	
TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM 	12,5
Gerookte zalm wasabi mayonaise krokante garnaal frisse sla	





HUISGEMAAKTE SOEPEN

TOMATENSOEP 	7
Gehaktballetjes verse bosui basilicumroom brood	
ALBERGSE UIENSOEP	8
Gefruite ui in bouillon gegratineerd stokbroodje	

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch



 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

MAALTIJDSALADES




- CARPACCIO**  18
Frisse sla | huisgemaakte carpaccio | pitten | basilicummayonaise | croutons | zongedroogde tomaat | komkommer | Old Amsterdamkaas
- BRIE & TOMAAT**   16,5
Frisse sla | brie | tomaat | groene olijven | kaassnippers | komkommer | basilicumddressing
- ZALM & TUINKRUIDEN**  17
Frisse sla | huisgemaarineerde zalm | gebakken gamba's | tomaat | komkommer | vinaigrette van citrusvruchten
- KROKANTE KIP** 17,5
Frisse sla | tomaat | gekookt ei | kaassnippers | zoetzure groenten | tomaat | komkommer | tuinkruidendressing

Bij alle salades serveren we frites & mayonaise

VISSPECIALITEITEN

- ZEEBAARS & RISOTTO**  25
Risotto van geroosterde paprika | oude kaas | pitten | gebakken gamba's | Limoncellosaus
- ZALM & HOLLANDAISE**  25
Zalm | kruidenkorst | Hollandaisesaus | limoen

VEGETARISCHE ZOMERSPECIALITEIT

- FETA – SPINAZIE TAARTJE**  23
Risotto van geroosterde paprika | oude kaas | pitten | taartje van spinazie & feta
- VEGETARISCHE BURGER**   20
Vega burger | frisse sla | gebakken ei | tomatensalsa | rode ui | tomaat | augurk

Bij onze hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten, rauwkostsalade en mayonaise. Vanaf 4 personen wordt dit uitgebreid met gebakken aardappelen.

"waar mogelijk proberen wij verspilling te voorkomen"







Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

VLEESSPECIALITEITEN

VARKENSHAAS IN EEN PANNETJE	22
Malse varkenshaas champignonsaus <i>of</i> brie en een tapenade	
SCHNITZEL	21
Saus naar keuze	
SCHNITZEL 'FRAANS MARIE'	22
Gebakken champignons spek ui bol huzaar	
SPARERIBS	24,5
Huisgemaarineerde spareribs knoflooksaus kerriesaus	
TOURNEDOS DE MARKE 	35
Ossenhaas gebakken champignons spek ui cognac knoflook	
SATÉSPIES	21
Saté van de varkenshaas kroepoek gefrituurde uitjes	
SURF & TURF 	39
Biefstuk van de ossenhaas kruidenboter gamba's	

VLEESSPECIALITEITEN VAN DE GRILL

MIXED GRILL 	26
Biefstuk boerderij kip zacht gegaard buikspek kruidenboter knoflooksaus	
'DE VLEESLIEFHEBBER' (+/- 650 gram. !!) 	32,5
De mixed grill + spareribs knoflooksaus kerriesaus	
BLACK ANGUS BEEFBURGER	20
100% rundvlees burger sla tomaat rode ui kaas augurk BBQ-saus	
RUNDERENTRECOTE (300 gram.) 	32,5
Lende biefstuk pepersaus	
CHEF SPECIAL (+/- 400 gram gram.) 	37
Lende biefstuk zacht gegaard buikspek knoflook & chilipepers	

LEKKER OM TOE TE VOEGEN

Pepersaus, champignonsaus, zigeunersaus of satésaus	3
'Fraans Marie' garnituur	3,5
<i>Garnituur van gebakken champignon, spek en ui</i>	
Knoflooksaus of kruidenboter	2,5

VOOR DE KLEINE ET(T)ERS

KLEINE TOMATENSOEP 	6
Basilicumroom balletjes	
KLEINE SPARERIBS	9
Frites appelmoes mayonaise	
KLEINE KIPSATÉ	8,5
Frites appelmoes mayonaise	
FRIKANDEL, KROKET OF KIPNUGGETS	7
Frites appelmoes mayonaise	
KLEINE SCHNITZEL	8,5
Frites appelmoes mayonaise	

'SENIORENGERECHTEN' *"Een kleinere portie, maar net zo lekker!"*

Bij onze seniorengerechten serveren wij gebakken aardappelen, warme Hollandse groenten en rauwkostsalade.







SATÉSPIES	18
Saté van de kippendij kroepoek gefrituurde uitjes	
SCHNITZEL	15
Halve schnitzel zigeunersaus	
VARKENSHAAS	17
Malse varkenshaas champignonroomsaus	
KOGELBIEFSTUK	21
Gegrilde Kogelbiefstuk peperroomsaus	















Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch



Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

NAGERECHTEN

IJS MET KERSEN  	7,5
Vanille roomijs warme kersen	
MANGO-PASSIEVRUCHT PARFAIT  	8
Parfait Bastognekruidel frambooscoulis	
STROOPWAFEL - KAMEL SENSATIE 	8
Stroopwafelijs karamel – pecanijs stroopwafel karamelsaus	
CHEESECAKE 	8
Huisgemaakte cheesecake rood fruit yoghurt bosvruchtenijs	

IJSCOUPES

KLEINE SORBET  	5,5
Vanille roomijs vruchtjes aardbeiensaus slagroom	
SORBET  	6,5
Vanille roomijs vruchtjes aardbeiensaus slagroom	
DAME BLANCHE  	7
Vanille roomijs warme chocoladesaus slagroom	
YVONNE  	7
Yoghurt bosvruchtenijs bosvruchten slagroom	
KANAALZICHT  	7
Malaga roomijs boerenjongens slagroom	
FRAANS MARIE  	8
Vanille roomijs warme chocoladesaus advocaat slagroom	

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch
 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

KOFFIE

KOFFIE – THEE	2,9
CAPUCCINO	3,2
ESPRESSO	2,9
DUBBELE ESPRESSO	5,6
LATTE MACCHIATO	3,75
VERSE MUNTTHEE	4
VERSE GEMBERTHEE	4
ALBERGSE KOFFIE	7

Koffie geserveerd met een 'Tukkertje' en slagroom

KOFFIE SPECIALS

IRISH COFFEE	7,5
Espresso met Irish Whiskey en slagroom	
SPANISH COFFEE	7,5
Espresso met Tia Maria en slagroom	
FRENCH COFFEE	7,5
Espresso met Grand Marnier en slagroom	
ITALIAN COFFEE	7,5
Espresso met Amaretto en slagroom	
COFFEE 43	7,5
Espresso met Likeur 43 en slagroom	

DIGESTIEVEN

LIKEUR 43	4
DRAMBUIE	4,5
BAILEYS	4
SAMBUCA	4
D.O.M. BENEDICTINE	4,5
COINTREAU	4,5
CAMPARI	4,5
SAFARI	4
GRAND MARNIER	4,5
AMARETTO	4
TIA MARIA	4
LIMONCELLO	4
JAMESON	4,5
TALISKER (12 Y.)	5,5
JOSEPH GUY	4,5
VIEUX	4

PER FLES PER GLAS

APÉRITIF – MOUSSEREND

PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT (fles 0,75 L.) Le Contesse – Veneto – Italië	33	
MIVA VIDA FIZZY MOSCATO (fles 0,75 L.) Bodegas Latue – Mousserend - Spanje	24	4,25

WITTE WIJNEN DROOG

SAUVIGNON BLANC (fles 0,75 L.) Airen – La Mancha – Spanje	25	4,5
PINOT GRIGIO (fles 0,75 L.) Le Contesse – Veneto – Italië	27	4,75
CHARDONNAY (fles 0,75 L.) Domaine Saint-Peyre - Languedoc – Frankrijk	28	4,95

WITTE WIJNEN ZOET

GROS MANSSEN / UGNI BLANC (fles 0,75 L.) Domaine des Cassagnoles – Côtes de Gascogne – Frankrijk	25	4,5
--	-----------	------------

ROSÉ WIJN

GRENACHE (fles 0,75 L.) La Colombette – Languedoc – Frankrijk klein rood fruit & aardbei	25,5	4,5
NOTORIOUS PINK ROSE (fles 0,75 L.) Grenache – Languedoc – Frankrijk framboos	30	

RODE WIJNEN

GRENACHE / SYRAH (fles 0,75 L.) Domaine Auriol – Languedoc-Roussillon – Frankrijk	25	4,5
MERLOT (fles 0,75 L.) Domaine de La Fadèze – Languedoc – Frankrijk	27	4,75
TEMPRANILLO (fles 0,75 L.) Fincas Azabache – Rioja – Spanje	32	
MALBEC (fles 0,75 L.) Benjamin Malbec – Mendoza – Argentinië	35	

