

Voorjaarsmenu

3-GANGEN KEUZEMENU VOOR SLECHTS 28,50

DE GERECHTEN ZIJN OOK APART ALS À LA CARTE GERECHTEN TE BESTELLEN

VOORGERECHTEN

8,00

ALBERGSE UIENSOEP 

5,75

Gefruite ui in bouillon, geserveerd met een door kaas gegratineerd stokbroodje

SALADE COPPA DI PARMA

Een gemengde salade met Italiaanse rauwe ham, tapenade van Sud 'n Sol, olijven en Old Amsterdam kaas.

PROEVERIJ FRAANS MARIE

Een combinatie van champignon Dordogne, rundercarpaccio en huis gemarineerde zalm.

HOOFDGERECHTEN

19,00

TORTELLONI 

Tortelloni (met eekhoorntjesbrood gevulde pasta) geserveerd met gewokte groenten en paddenstoelenrisotto

ZALM 

Gebakken zalm geserveerd op een bedje van risotto met Antiboise

BLACK AGNUS 

Geserveerd met gebakken champignons en gremolata

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groenten en een rauwkostsalade.

NAGERECHTEN

7,00

SINAASAPPEL

Sinaasappeltaartje geserveerd met bloedsinaasappelijs en slagroom

WITTE CHOCOLADE 

Mousse van witte chocolade met een topping van Oreo kruimel geserveerd met bosvruchtenijs

APFELSTRÜDEL

Warme apfelstrudel geserveerd met warme vanillesaus, vanille-ijs en slagroom

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

Café-Restaurant
Fraans Marie

VOORGERECHTEN

BROODPLANKJE 	6,00
Rustieke witte en bruine bol geserveerd met kruidenboter, knoflook- en kerriesaus	
ANTI PASTI	7,00
Verschillende Italiaanse vleeswaren, olijven, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en bruschetta's	
NACHO'S 	7,00
Tortilla chips met paprika, tomaat, guacamole, zure room en gegratineerd met Parmezaanse kaas	
MOSSELEN 	8,25
Mosselen en groenten in kruidenboter gebakken, gegratineerd met Parmezaanse kaas	
GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'	9,25
Roergebakken garnalen overgoten met knoflookkruidenboter	
CHAMPIONS 'DORDOGNE' 	9,25
Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus	
RUNDERCARPACCIO 	9,75
Huis gemarineerde carpaccio van de haas met basilicumdressing, pijnboompitten en Old Amsterdamkaas	

HUISGEMAAKTE SOEPEN

TOMATENSOEP	5,25
Tomatensoep afgemaakt met verse bosui en basilicumroom	
GROENTESOEP  	5,25
Goed gevulde groentesoep	
ALBERGSE UIENSOEP	5,75
Gefruite ui in bouillon, geserveerd met een door kaas gegratineerd stokbroodje	

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

MAALTIJDSALADES

GEGRILDE KIP 	13,50
Salade geserveerd met walnoten, kerriemayonaise en een vinaigrette van groene appel	
BRIE EN TOMAAT  	13,50
Salade met brie en tomaat geserveerd met groene olijven, kaassnippers en basilicumdressing	
ZALM & TUINKRUIDEN 	14,75
Salade met huis gemarineerde zalm en jumbogarnalen met een vinaigrette van citrusvruchten	
BIEFSTUKPUNTEN 	15,25
Salade met gebakken biefstukpunten geserveerd met champignons en tuinkruidendressing	

Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

VISSPECIALITEITEN

VISFILET "FRAANS MARIE" 	18,50
Witvis geserveerd met een garnituur van gebakken banaan, ananas	
ZALM EN GAMBA'S 	21,00
Zalm geserveerd met kruidenboter, gamba's en bearnaisesaus	
KABELJAUW 	23,00
In de oven gegaarde kabeljauw, gemarineerd in pesto, omwikkeld in Prosciutto di Parma met een rode wijnsaus	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groenten en een rauwkostsalade.

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

VLEES SPECIALITEITEN

SCHNITZEL	17,50
Geserveerd met een saus naar keuze	
SCHNITZEL 'FRAANS MARIE'	18,00
Schnitzel geserveerd met garnituur van ui, spek en champignons en een bol huzarensalade	
SPARERIBS	19,00
Huis gemarineerde spareribs geserveerd met 2 koude sauzen	
SATÉSPIES	19,00
Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes	
VARKENSHAAS 	20,00
Gegratineerd met brie en een tapenade van Sud 'n' Sol of geserveerd met champignonroomsaus	
TOURNEDOS DE MARKE 	26,25
Biefstuk van de runderhaas geserveerd met champignon, spek en ui	

GEGRILD VLEES

MIXED GRILL 	21,00
Varkenshaas, biefstuk, kipfilet en spareribs geserveerd met knoflooksaus en kruidenboter	
BLACK AGNUS STEAK 	21,75
Geserveerd met Jägersaus, gebakken champignon, spek, ui en afgeblust met cognac	
RUNDERENTRECOTE 	22,00
Geserveerd met pepersaus	
IERSE RUNDERRIBEYE 	27,00
Imposant stuk vlees geserveerd met kruidenboter en knoflooksaus	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groenten en een rauwkostsalade.

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

Café-Restaurant
Fraans Marie

LEKKER OM TOE TE VOEGEN

Pepersaus 	2,50
Champignonsaus 	2,50
Zigeunersaus 	2,50
Satésaus 	2,50
Tuinkruidensaus 	2,50
Gebakken uien/champignons  	2,50
'Fraans Marie' garnituur	3,00
<i>Garnituur van gebakken champignon, spek en ui</i>	
Bonne Femme 	3,50
<i>Garnituur van gebakken aardappelen, champignon, spek, ui en diverse groenten</i>	

VOOR DE KLEINE ETERS

KLEINE TOMATENSOEP 	4,00
Met basilicumroom en balletjes	
 FRIKANDEL, KROKET OF KIPNUGGETS	5,75
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
 KIPSATÉ 	6,75
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
 KLEINE SCHNITZEL	6,75
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
 KLEINE SATÉ VAN DE HAAS	7,75
Geserveerd met satésaus, frites en mayonaise	
 KLEINE SPARERIBS	8,00
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

NAGERECHTEN

IJS MET KERSEN 	7,00
Vanille roomijs met warme kersen	
CREMÉ BRÛLÉE 	7,25
Geserveerd met vanille roomijs en cantuccini kruimel	
STROOPWAFEL-CARAMEL SENSATIE 	7,25
Stroopwafelijs, caramel-pecanijs, stroopwafel en karamelsaus	
TIRAMISU 	7,25
Met een bol vanille roomijs en slagroom	

IJSCOUPES

KINDERCOUPE 	4,25
Vanille roomijs met spikkels, aardbeiensaus en slagroom	
COUPE IJS 	4,25
Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom	
SORBET 	5,25
Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom	
DAME BLANCHE 	6,50
Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom	
ALOYS 	6,50
Vanille roomijs met aardbeien, aardbeiensaus en slagroom	
YVONNE 	6,50
Yoghurt bosvruchten roomijs met bosvruchten en slagroom	
KANAALZICHT 	6,50
Malaga roomijs met boerenjongens en slagroom	
SUIKERVRIJ 	6,50
Roomijs met vers fruit	
FRAANS MARIE 	6,50
Vanille roomijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom	
VERS FRUIT 	7,75
Met yoghurt bosvruchtenijs	

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

Café-Restaurant
Fraans Marie

KOFFIE

KOFFIE – THEE	2,10
CAPUCCINO	2,30
ESPRESSO	2,10
DUBBELE ESPRESSO	3,90
LATTÉ MACHIATTO	2,90
CAFEINEVRIJE KOFFIE	2,30
CAFEINEVRIJE CAPPUCINO	2,50
ALBERGSE KOFFIE	5,00
Koffie geserveerd met een 'Schrobbeler' en slagroom	

KOFFIE SPECIALS

IRISH COFFEE	6,75
Espresso met Irish Whiskey en slagroom	
SPANISH COFFEE	6,75
Espresso met Tia Maria en slagroom	
FRENCH COFFEE	6,75
Espresso met Grand Marnier en slagroom	
ITALIAN COFFEE	6,75
Espresso met Amaretto en slagroom	
COFFEE 43	6,75
Espresso met Licor 43 en slagroom	

DIGESTIEVEN

LIKEUREN	
LIKEUR 43	4,25
DARMBUIE	4,75
BAILEYS	4,00
SAMBUCA	4,00
D.O.M. BENEDICTINE	4,75
COINTREAU	4,75
GRAND MARNIER	4,25
AMARETTO	4,00
TIA MARIA	4,00
WHISKEY	
JAMESON	4,75
COGNAC	
JOSEPH GUY	5,00

APÉRITIF – MOUSSEREND

PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT

Le Contesse – Veneto – Italië

PER FLES PER GLAS

23,50

5,95

WITTE WIJNEN DROOG

MARSANNE – ROUSANNE 'BELLES DE SUD'

Domaine Auriol – Marsanne/Rousanne – Pays d'Oc - Frankrijk

CHARDONNAY DOMAINE SAINT PEYRE

Côteaux du Languedoc – Chardonnay – Languedoc – Frankrijk

RIESLING TROCKEN 'REBARENA'

Weingut Fritz Ritter – Riesling – Rhein-Pfalz - Duitsland

PINOT GRIGIO

Teunuta la Tunella – Pinot Grigio – Fruilli – Italië

SAUVIGNON BLANC

Domaine de Laulan – Sauvignon Blanc – Côtes de Duras – Frankrijk

CHARDONNAY 'PIONERO'

Morandé Vineyards – Chardonnay – Casablanca Valley – Chili

WITTE WIJNEN ZOET

NOVELUM MOELLEUX

Languedoc-Roussillon – Bergerac AOC – Frankrijk

ROSÉ WIJN

DOMAINE LA COLOMBETTE

Côteaux du Libron – Grenache – Pays d'Oc - Frankrijk

RODE WIJNEN

'BELLES DU SUD'

Domaine Auriol – Grenache/Syrah – Languedoc-Roussillon – Frankrijk

MERLOT LA FADÈZE

Domaine La Fadèze – Merlot – Languedoc – Frankrijk

KRUG CLASSIC CUVÉE

Gustav Krug – Zweigelt/Merlot – Thermenregion – Oostenrijk

VALPOLICELLA CLASSICO SUPÉRIORE

Roberto Mazzi – Carvina/Molinara – Veneto – Italië

'9 MESES'

Carmelo Roderio – Tempranillo – Ribera del Duero – Spanje

ZOLO MALBEC

Zolo Winery – Malbec – Mendoza – Argentinië

Café-Restaurant
Fraans Marie