

GEWOON LEKKER BIJ DE BORREL

Broodplankje ✓ 6,75
Hummus - tomatenchutney - noten

Gieters tapas avontuur
Een verwennerij van warme en koude tapas
(10 x) 12,50 (20 x) 21,00 (30 x) 28,50

Bitterballen van de Jong
(8 stuks) 7,75 (16 stuks) 13,50
Grove mosterdmayonaise

Bittergarnituur Borrelmaatjes
(8 stuks) 8,75 (16 stuks) 14,50
Neerlands beste gemeente bittergarnituur

Truffelfrietjes met Parmezaanse kaas ✓ 6,75
Met truffel mayo en truffelzout

Olijven & Smokehouse amandelen ✓ 5,00
Onze noten komen bij Gotjé vandaan. Een familiebedrijf die deze vers voor ons brandt in eigen branderij en dat proef je.

Reypenaer kaas ✓ 8,50
Met piccalilly mayonaise

Blikje sardientjes 'la perle des dieux' 11,50
Geïmporteerd uit Frankrijk, met citroen, toast en boter

Borrelplank de luxe 24,50
Boerenbrood, aioli, olijven, gerookte zalm, sardientjes, Reypenaer kaas, makreel, pasteitje met champignon ragout chickenwings, chilisaus carpaccio van ribeye, amandelen en verschillende groente met hummus.

Onze wijn plank 12,50
Wijnproeverij van 5 verschillende wijnen
We hebben een selectie van onze wijnen gemaakt met een Nederlands tintje, leuke manier om verschillende wijnen te proeven.

Onze bier plank 12,50
Bierproeverij van 5 verschillende bieren
We hebben een selectie van onze Nederlandse bieren gemaakt met natuurlijk ons eigen Geytbier, leuke manier om verschillende bieren te proeven.



Onze Amsterdamse Jenever plank 12,50
Wijnproeverij van Hollandse jenever
We hebben een selectie van onze van Wees jenever gemaakt, leuke manier om verschillende jenever te proeven.

✓ Vegetarisch
Heeft u een allergie? Meld het ons!

Zomerse terrasdranken



Aperol Spritz 6,50

Proef de Italiaanse zon in een fris en bitterzoete mix van Aperol, Prosecco en bruiswater.

Crodino alcoholvrij genieten 3,75

Het Italiaanse alcoholvrije aperitief met een bite!

Luxardo Limoncello Spritz 6,50

Fris drankje op basis van citroenen in combinatie met Prosecco en veel ijs.

Bulldog Gin & Tonic 10,50

Stoere gin met een harmonieus karakter, heerlijk in combinatie met Fever-Tree tonic en limoen jeneverbessen.

Hugo 6,50

Vlierbessenbloesem, cava, spuitwater en veel ijs

Cuba Libre 7,50

Alsof je in Havana zit

Long Island Iced tea 8,50

Vodka - tequila - rum - triple sec - citroensap - cola

Mojito 7,50

Cubaanse drank gemaakt van rum - limoensap - rietsuiker - spuitwater - veel ijs - munt

Mojito Strawberry 7,50

rum - limoensap - rietsuiker - spuitwater - veel ijs - munt - aardbei


Caipirinha 6,50


Gemaakt van Braziliaanse drankje Cachaca

Freixenet Mia Sangria Classic Royale

Rijkelijk gevuld met Spaanse rode sangria en vers citrusfruit. Dé traktatie uit Barcelona.

Glas  5,00 halve liter 11,50 liter 19,50

Procecco uit Italië  24,50  4,50

Champagne Deutz  57,50

alcoholvrij

Homemade Ginger Ale 3,75

Gember, munt en limoen

Homemade icetea 3,75

Door onze chef gemaakt volgens eigen recept

Homemade lemonade 3,75

Citroen en limoen

Virgin Mojito 4,75

Limoensap, rietsuiker, spuitwater, ijs en munt

Virgin Mojito Watermeloen 4,75

Watermeloen, rietsuiker, spuitwater schaaftijs en munt

Alcoholvrije Wijnen 4,75

Vraag naar onze alcoholvrije flesjes witte, rode en prosecco wijnen 200ml.

Onze verse thee wordt
geserveerd met honing

Onze verse thee soorten 3,75

Verse munt

Verse sinaasappel

Zoethout

Verse gember

Verse limoen

Citroen

Verse limoengras

Steranijs

kies uw combinatie

Éen moment genieten!

Al ons boerenlandbrood wordt dagelijks vers afgebakken en bestaat uitsluitend uit biologisch bloem, zout, water en een heel klein beetje gist. Bakker Steenstra bereidt dit brood voor ons met zorg, volgens ons recept. U krijgt van onze chef een snee donkerbruin en mais wit bij een besteld broodje. Verder natuurlijk heerlijke salades. De verschillende salade zijn al een aantal jaren een topper op onze kaart. Lekker met onze befaamde broodplank.

FANFARE BROODSPECIALITEITEN

Al ons boerenlandbrood wordt dagelijks vers afgebakken en bestaat uitsluitend uit biologisch bloem, zout, water en een heel klein beetje gist. Bakker Steenstra bereidt dit brood voor ons met zorg, volgens ons recept. U krijgt van onze chef een snee donkerbruin en mais wit bij een besteld broodje.

gerechten zijn tot 16.00 te bestellen.

"Croque Monsieur" 8,50

Boerenbeenham - kaas - bechamelsaus

Gerookte zalm 9,50

Noorse Zalm - rode ui - kappertjes - limoenmayonaise

Kroketten van de Jong 9,50

Mosterdmayonaise

Groente kroketten 9,50

kroketten van paprika, spinazie, champignons en bloemkool, Lekker vegetarisch of een van beide

Gerookte carpaccio van ribeye 9,50

Groene asperges – ingelegde komkommer

Broodje Fanfare 9,50

Beenham - champignons - ui - paprika - satésaus

Voor een burger, kijk bij onze hoofgerechten

Klein kopje soep naar keuze, tegelijk met uw lunchgerecht 2,75

MAALTIJD SALADES

Zomerse Salade 11,50

Little gem, bleekselderij, watermeloen, rode linzen, sla, cherrytomaatjes, komkommer, knoflookcroutons en lijnzaad

Zomerse Salade Vis 16,50

gepaneerde snoekbaars, zalm en makreel



Zomerse salade vlees 14,50

Biefstuk puntjes met pesto, champignons paprika - zwarte peper

Truffelfrietjes met Parmezaanse kaas 6,75

Met truffel mayonaise en truffelzout

Twaalfuurtje op zijn Gieters 13,75


Boerenlandbrood, kopje tom kha kai, twee bitterballen van rendang, Zalm vers gemalen peper, kreeftenmayonaise, oude kaas en carpaccio

 Vegetarisch
Heeft u een allergie? Meld het ons!


WAT ZAL IK NEMEN?

De ingrediënten van Grand Café Fanfare zijn overwegend duurzaam en komen veelal rechtstreeks bij onze producenten vandaan. Het mooie boerenlandbrood van bakker Steenstra, het in Overijssel geboren wroetvarken, verse vis van Jan van As. Kwaliteitsvlees van keurslager Lantinga uit Wanneperveen. Alle producten worden bij ons met zorg en aandacht gekozen en bereid.

VOORGERECHTEN

Plankje Boerenlandbrood  **6,75**
Hummus - tomaten chutney - noten

Chefs voorgerecht **13,75**
Chef maakt voor u een verrassingsvoorgerecht met daarop vis, vlees en een klein soepje

Voorgerecht van Tomaten Ravioli  **9,75**
Gevuld met gebakken spinazie en grot champignons

Carpaccio van ribeye **11,50**
Groene asperges - zwarte peper - Parmezaan - truffelmayonaise
Extra Eendelever **15,50**


Gesmoorde escargots **6 stuks** **9,75**
12 stuks **13,75**
Wijngaardslakken in knoflookboter
gegratineerd met citroen, met toast

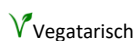
Gerookte zalm en makreel **11,50**
Met dillemayonaise en salade

SOEPIE?!

Onze soepen worden geserveerd met een soepstengel

Tom kha kai **7,00**
Thaise kippensoep - kokosmelk - citroengras - koriander

Soep van uien  **6,00**
Met kruidencroutons en geraspte kaas



Heeft u een allergie? Meld het ons!

HOOFDGERECHTEN

Al deze gerechten worden geserveerd huisgemaakte vegetarische huzaren Salade en zoete aardappel, olie, verse tuinkruiden uit de oven

Tomaten Ravioli ✓ **16,50**
Met gebakken spinazie en grot champignons

Pasta tartufo ✓ **17,50**
Geroosterde trostomaatjes, geytzwammen en truffel

Zomerse pasta Scampies **19,50**
Cherrytomaten, pittige gamba's, courgette en Parmezaanse kaas Empanadas

Fish and chips **17,50**
Licht gepaneerde snoek baars – frieten – zelfgemaakte tartaarsaus- salade

Gegrilde Lantinga Spareribs **21,50**
Chili saus - aioli - friet

Fanfare Beef burger **17,50**
Brie - gekarameliseerde ui - tomatensalsa – truffelmayonaise - friet

Burger met gebakken eendenlever **22,50**

Texels lamsschenkel **23,50**
Eigen jus - wortel - knolselderij

Maharadja kip curry **20,50**
Kip met basmatirijst, licht pittig met 25 verschillende kruiden gemaakt. atjar komkommer en seroendeng

Voor erbij

* Seizoen groenten	3,50
* Friet met piccalilly mayonaise	3,50
* Truffelfriet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	6,75
* Gebakken eendenlever	5,00
* paddenstoelenroomsaus	2,50
* bleu de wolvega saus	2,50
* Peppersaus	2,50
* Kruidenboter	2,50

Overijssels Roastpork **19,50**
Overijssels varken, muscovado suiker, honing en Geytbier. Gegaard op 62°C.

Gebakken biefstukpuntjes in een pannetje
Biefstukpuntjes klein (150 gr) **18,50**
Biefstukpuntjes middel (200 gr) **22,50**
Biefstukpuntjes groot (300 gr) **27,50**

Fanfare mixed grill vanaf 2 personen **27,50p.p.**
Biefstuk – spare ribs – roastpork 275 gr. p.p.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

chefs menu 39,50 p.p.

Laat u verrassen door de chef,

Chefs voorgerecht

Chef maakt voor u een verrassingsvoorgerecht met daarop vis, vlees en een klein soepje

Verrassingshoofdgerecht: ook hier zal de chef jullie verrassen met verschillende gerechten,

geserveerd met aardappel- en groentegarnituur.

Chef's dessert – *proeverij van diverse kleine nagerechten*

Dit menu is per tafel te bestellen

DESSERTS

- Sorbet met aardbeien** 8,50
Vanille-ijs - aardbeien - slagroom
- Crème Brûlée** 7,25
Vanille – vanille-ijs - slagroom
- White lady** 7,50
Witte chocolade ijs – chocosaus - crumble van
Tony Chocolonely karamel/zeezout
- Chocolate peanut butter** 8,50
Crunch van pindakaas – melkchocolade –
karamel – browniecake – slagroom
- Red Velvet cake** 8,50
Cacao – karnemelk - roomkaas glazuur –
vanille-ijs - slagroom
- Zoete verleiding proeverij** p.p. 9,00
Je proeft van alles, dit is voor de echte
“dessertgekken”
Te bestellen vanaf 2 personen



- Glas dessertwijn** 4,50
- Koffie compleet** 6,50
Een keuze uit onze koffie/thee met bonbons,
arretjescake en een klein likeurtje

COFFEE SPECIALS ***ALLEN MET SLAGROOM***

- Irish coffee (met Ierse whisky) 6,50
French coffee (met Grand Marnier) 6,50
Italian coffee (met Amaretto) 6,50
Spanish coffee (met Tia Maria) 6,50

Warme dranken

Bij alle warme dranken worden oudhollandse snoepjes geserveerd.

Café lungo 2,65 / 3,50

Americano 2,65 / 3,50

Espresso /Doppio 2,65 / 3,50

Espresso con panna 4,50

Een dubbele espresso met slagroom

Voor alle melkbereidingen kun je kiezen uit volle melk, amandelmelk of soja melk

Cappuccino 2,85 / 3,60

Chai Tea Latte 3,75

Deze is ook lekker met shot espresso 4,25

Latte macchiato 3,75

Een heerlijke latte macchiato in drie lagen

Onze koffies of chocolademelk aangevuld met Monin siropen 0,50

Salted caramel, Brownie, Apple pie

Vanille of Hazelnoot

Warme chocolademelk 3,35

Maakt zelf je chocomelk met witte en bruine

Callebaut chocolade parels

Met slagroom 0,60

Met rum, amaretto 6,50

Onze koffie is van Peeze.

Koffie met een goed verhaal. Zo is onze koffie voor 100% gecertificeerd met het Max Havelaar/BIO- of het Rainforest Alliance Keurmerk. Bovendien gaan we voor onze biologische Fairtrade koffie de restuitstoot van CO2 compenseren in Ethiopië. Het resultaat is nieuw en uniek: Klimaatneutrale Fairtrade koffie met compensatie bij de bron

Onze verse thee wordt geserveerd met honing

Onze verse thee soorten 3,75

Verse munt

Verse sinaasappel

Zoethout

Verse gember

Verse limoen

Citroen

Verse tijm

Verse limoengras

Steranijs

kies uw combinatie

thee van Norwood 2,65

Ceylon single estate

Earl Grey met citroen en lavendel

Groene thee met cranberry en granaatappel

Rooibos citrus

Moroccan mint

Oolong perzik

Home made koekies 1,50

Appelgebak met slagroom 3,75
uit eigen keuken bereid met spijs

Arretjescake met slagroom 3,25

Gieterse soes 4,25
met chocoladesaus en advocaat

Red Velvet cake 4,50
met Slagroom



DRANKEN

Vruchtensappen en Frisdranken

- Verse jus d'orange 3,75
- Homemade ice tea 3,75
- Homemade lemonade 3,75
- Homemade Ginger Ale 3,75
- Appelsap 2,80
- Rivella 2,80
- Crodino 3,75
- Bitterlemon 2,65
- Tonic 2,65
- Coca Cola (zero) 2,65
- Cassis 2,65
- Sinas 2,65
- Sprite 2,65
- Spa Blauw of Rood 2,65
- Fuze tea Sparkling Lemon 2,80
- Fuze tea Green Tea 2,80
- Fristi, Chocomel 2,80
- Spa Rood of Spa blauw 0,75 liter 5,00
- Kan ijswater met ijsklonten, lemon grass, sinaasappel en verse munt 3,00



Bieren van de tap

- Grolsch Premium pilsner (25cl) klein 2,80
- Grolsch Premium pilsner (40cl) med 4,25
- Grolsch Premium pilsner (50cl) groot 5,50

- Geytbier Gekkigeyt (Gekkigeyt) 4,80
- Weizen van Grolsch (30cl) 4,80
- Weizen van Grolsch (50cl) 6,00
- Grimbergen Dubbel 4,80

*We hebben wisselende bieren van de tap,
vraag ernaar bij uw gastvrouw/heer*

Flesbieren

- Grolsch 0,0 % alcoholvrij 3,50
- Radler 0,0 % / 2,0 % 3,75
- La Trappe blond 5,00
- La Trappe tripel 5,40
- La Trappe witbier 4,80
- Duvel, Pauwel Kwak 5,40
- Ciders Somersby 3,75
- Apple of blackberry

Sinds juni 2016 brouwen wij zelf ons eigen
Geytbier
Gebrouwen van grondstoffen uit onze
Weerribben en Wieden, onder andere de gage

- Geytbier Zonnigeyt
(blond) 4,80
- Geytbier Gekkigeyt
(tripel) 4,80
- Geytbier Bockigeyt
(bokbier) 4,80

JENEVER/ GEDISTILLEERD

Amsterdamse van Wees jenever	2,75
Van Wees Loyal	3,75
Van Wees Oude jenever	3,25
Van Wees Korenwijn Rembrandt	3,75
Zeer oude van wees 10 jaar	6,50
Advocaat met slagroom	3,50
Jägermeister, Vieux,	2,90
Sonnema Berenburg, Fanfarebitter	2,90
Port rood/wit, Martini rood/wit	4,00
Smirnoff Wodka	4,25
Jose Cuervo especial tequila	4,25
Sambuca	4,25
Grappa Juliain vecchiata	4,25
Passoa, Safari, Malibu	4,25
Amaretto, Baileys, Cointreau	4,25
Licor 43, Drambuie, Limoncello	4,25
Grand Marnier, Tia Maria	4,25
Remy Martin vs 3y	4,25
Remy Martin vsop 5y	5,25
Calvados vsop	5,25

Rum

Havana Club 3years Cuba	4,25
Havana enejo Especial (bruin) Cuba	4,25
Havana Club 7years Cuba	5,25
Havana club selection Maestros Cuba	6,00
Diplomatico mantuano Venezuela	5,50
Diplomatico exclusiva Venezuela	6,00
Don Papa Filipijnen	6,00
Zucapa 23 centenarion Cuatemala	7,00
Onze Rum plank de 5 laatste rums	14,50

Gin-tonic

Mombasa 9,50

Fever-Tree tonic water, kaneelstokjes

Mombasa Strawberry 9,50

Fever-Tree tonic water, aardbeien

Bulldog Gin & Tonic 10,50

Stoere gin met een harmonieus karakter, heerlijk in combinatie met Fever-Tree tonic, met limoen en jeneverbessen.

Hermit Nederlands 11,50

Fever-Tree tonic water, sinaasappel en munt

Hendricks Gin 10,50

Fever-Tree tonic water en verse komkommer

Gin & Jonnie Nederlands 10,50

Fever-Tree tonic water, sinaasappel en steranijs

WHISKEYS

Jameson	4,25
Ierse whiskey	
Famous Grouse	4,25
Scotch whiskey	
Jack Daniels	4,25
Amerikaanse whiskey	
Four Roses	4,50
Bourbon Kentucky whiskey.	



MALT WHISKEYS

Glenmorangie	7,25
Port Wood Finish, Highland	
The Balvenie	7,75
Caribbean caske, Schotland	
Glenmorangie	6,25
10 years old, Highland	
Cragganmore	6,25
12 years old, Speyside	
Lagavulin	8,25
16 years old, Islay	
Talisker	6,75
Skye, Islay	
Glenkinchie	6,25
10 years old, Lowland	
Bowmore	6,25
12 years old, Islay	
Oban	7,75
14 years old, Highland	
Springbank	7,75
10 years old, Campeltown	
Highland Park	13,50
18 years old, Orkney Islands	
The Glenrothes	6,25
Select reserve, Speyside	
Millstone	7,75
5 years old, Dutch	
Amrut	7,75
2013, Indian	


Onze Whiskey plank 16,50

Wijnproeverij van 5 single malt whiskey's
We hebben een selectie van onze single malt whiskey gemaakt met natuurlijk die uit Nederland erbij. Leuke manier om verschillende single malt whiskey te proeven.
(is ongeveer 2,5 glas bij elkaar)

Mousserende wijnen

			
Prosecco – Italië	4,50	24,50	
Champagne “Deutz” Brut Classic			57,50

Witte wijn

			
Elevado Sauvignon blanc/chardonnay – Mendoza – Argentinië	4,00	19,50	
Tommasi Masseria surani Arthemis , Fiano Italië	4,75	24,50	
Swartboom Chardonnay Chenin Blanc – Western cape – Zuid afrika	4,75	24,50	
Delas Viognier – Languedoc roussillon - Frankrijk	4,75	24,50	
Portillo Sauvignon blanc - Mendoza - Argentinië	5,00	26,50	

Vraag om onze kelder juweeltjes of kijk bij ons in de wijnkast

Rosé wijn

			
Selected Cazal Viel Rosé, Frankrijk	4,00	19,50	

Onze wijn plank 12,50

Wijnproeverij van 5 verschillende wijnen
We hebben een selectie van onze wijnen
gemaakt met een Nederlands tintje, leuke
manier om verschillende wijnen te proeven.



Rode wijn

			
Elevado Cabernet Sauvignon/Shiraz – Mendoza – Argentinië	4,00	19,50	
El Castilla Syrah, Spanje	5,00	26,50	
Portillo Malbec Malbec - Mendoza – Argentinië	4,75	24,50	
Salentein Pinot noir barrel selection Mendoza - Argentinië	6,50	32,50	
Tommasi Corvina/Rondinella/Vernese/Molinara - Veneto - Italie	6,50	34,50	

Dessert wijn

Vraag welke heerlijke dessertwijn wij
vandaag voor u kunnen serveren 5,00

Alcoholvrije wijnen

flesje 200ml	
Vintense chardonnay	4,75
Vintense merlot	4,75
Henkell Sparkling	4,75