

GEWOON LEKKER BIJ DE BORREL

Broodplankje ✓

6,75

Smeerseltje: hangop druppels, pesto olie,
Z'atar kruiden en noten crunch

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) **8,50** (16 stuks) **14,50**

Grove mosterdmayonaise

Bittergarnituur Borrelmaatjes

(8 stuks) **9,50** (16 stuks) **15,50**

Neerlands beste gemengde bittergarnituur

Truffelfrietjes, Parmezaanse kaas ✓ **7,50**

Verse frieten met truffelmayonaise van zwarte
truffel uit Italië, bieslook, vers geroosterde
hazelnoten en truffelzout

Frietje Stoofvlees **14,50**

Lekker winters Frans stoofgerecht, van
rundvlees in rode bourgognewijn,
champignons, bleekselderij, wortelen, uitjes
en reepjes spek

Nachos pulled pork **12,50**

Nachos uit de oven met pulled pork,
paprika, kaas en Jalapeños

✓ dan met kimchi en romige kaas

Kaasplankje Fanfare **14,50**

Oude Reijpenaer – bleu de Wolvega brie –
verassings kaasje - noten – vijgen confiture

Borrelplank de luxe

27,50

Boerenbrood - aioli - olijven - gerookte zalm –
wild paté - Reypenaer kaas – makreel -
dadels met bacon uit de oven – charcuterie -
nachos – paprika - vijgen - 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**

Jeneverproeverij van Hollandse jenever
We hebben een selectie van onze van Wees
jenever gemaakt, leuke manier om
verschillende jenever te proeven.

Lekker warm

Glühwein	4,50
Warm met schijfje sinaasappel met kruidnagel	
Warme chocolademelk	3,25
Maakt zelf je chocomel met witte en bruine Callebaut chocolade parels	
Warme advocaat met slagroom	4,00
Lekker om warm te worden	
Jagertee	4,00
Om heerlijk op te warmen	
Chai Tea Latte	3,75
<i>Thee met specerijen, zoals kaneel, gember, anijs en kruidnagel en warme melk schuim</i>	
Deze is ook lekker met shot espresso	4,25

Het Betere borrelen

Espresso Martini	7,50
Vodka – Kahlua – espresso After-dinner cocktail	
Manhattan cocktail	7,50
Rye Whisky – Martini Rosso – Angostura bitter	
Aperol Spritz	7,50
bitterzoete- Aperol - prosecco - bruiswater	
Bulldog Gin & Tonic	10,50
Stoere gin met een harmonieus karakter, Fever-Tree tonic en limoen jeneverbessen Zie laatste blad voor meer G&T's	
Mimosa cocktail	6,00
Een mimosa is een cocktail gemaakt uit prosecco - Cointreau - verse sinaasappelsap	
Mojito	7,50
Cubaanse drank gemaakt van rum - limoensap - rietsuiker - spuitwater - veel ijs - munt	
Long Island iced Tea	8,50
Vodka - tequila - rum - triple sec - citroensap - cola	
Moscow Mule	7,50
Kruidige cocktail – vodka - ginger beer limoen - munt	

alcoholvrij genieten

Crodino	3,75
Het Italiaanse alcoholvrije aperitief met een bite!	

Hugo 0.0	4,25
Sprankelend drankje op basis van Monin elderflower siroop – limoen - munt bruiswater	

Mocktails

Homemade Ginger Ale	3,75
Icetea	3,75
Lemonade	3,75
Door onze chef gemaakt volgens eigen recept	

Virgin Mojito	4,75
Limoensap - rietsuiker - spuitwater - ijs - munt	

Virgin Mojito watermeloen	5,25
Watermeloen – rietsuiker - spuitwater schaafijs - munt	

Virgin Moscow Mule	4,75
Limoensap - ginger beer - ijs - munt	

WINTER COFFEE

Winterse latte macchiato apple pie	4,25
Melk, espresso, melkschuim in laagjes met Monin apple pie siroop	

Brownie latte macchiato	4,25
Melk, espresso, melkschuim in laagjes met Monin brownie siroop	

The coolest coffee: Cold drip Ginger	4,25
Koude koffie, sinaasappel, gingerbeer met ijsklonten	

Ook mogelijk met soja of havermelk	0,50
------------------------------------	------

Met slagroom	0,75
--------------	------

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.

FANFARE LUNCHSPECIALITEITEN

gerechten zijn tot 16.00 te bestellen.

Broodje Fanfare	9,50
Beenham - champignons - ui - paprika - satésaus	
Winters broodje	9,50
Zuurkool, worst, Parmezaanse kaas, mierikswortelmayo en butter beans	
Croque Monsieur	8,50
Boerenbeenham - kaas - bechamelsaus	
Gerookte zalm	11,50
Noorse Zalm – rode ui - kappertjes - kruidenroomkaas	
Gerookte paling en makreel	15,50
Toast van boerenbrood - komkommer	
Kroketten van de Jong	
Keuze uit :	
Rundvlees kroketten	9,50
Groente kroketten ✓	9,50
Hollandse garnalen Kroketten	12,50
Carpaccio van gerookte ribeye	11,50
Met blue de Woltega, vijgen, walnoten en balsamico	
Broodje Brie ✓	9,50
Franse brie, vijgen, walnoten en honing	
Klein kopje soep naar keuze, tegelijk met uw lunchgerecht	2,75

Specials

Dagelijks maken we onze frieten van de Agria, deze aardappel wordt geteeld in onze eigen provincie en is zeer geschikt voor onze frieten omdat het een kruimige aardappel is met veel smaak.

Onze frites blijft zacht-smeuïg van binnen en wordt mooi krokant van buiten. We laten de dunne schil eraan voor een extra aardse smaak en aangename krokante structuur.

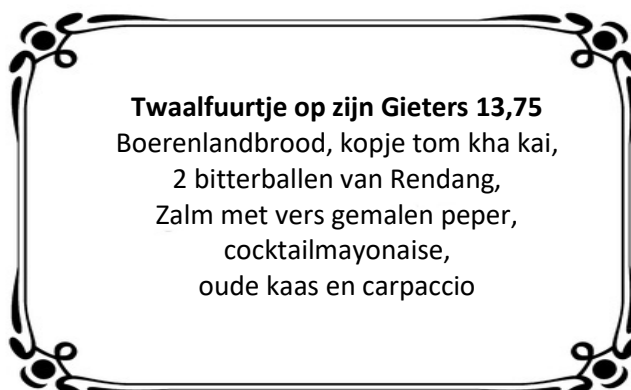
Truffelfrietjes met Parmezaanse kaas ✓ **7,50**
Met truffelmayonaise van zwarte truffel uit Italië, bieslook, vers geroosterde hazelnoten en truffelzout

Frietje Stoofvlees **14,50**
Lekker winters Frans stoofgerecht, van rundvlees in rode bourgognewijn, champignons, bleekselderij, wortelen, uitjes en reepjes spek

Pulled Pork & piccalilly **14,50**
De draderige structuur van het langzaam gegaarde varkensvlees met mayonaise, verse bieslook en piccalilly gaan bijzonder goed met onze verse frieten

Creamy Cheese & Kimchi please ✓ **13,50**
Spicy kimchi met romige kaas, gepekeld groentes en fijngesneden Jalapeño peper

Voor een burger, kijk bij onze hoofdgerechten



✓ 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.

Maaltijdsalades

VOORGERECHTEN

Plankje boerenlandbrood ✓	6,75
Smeerseltje: hangop druppels, pesto olie, Z'atar kruiden en noten crunch	
Pastrami van hert met wild paté	13,50
Walnoten en paddenstoel tapenade	
Chefs voorgerecht	13,50
Chef maakt voor u een verrassingsvoorgerecht met daarop vis, vlees en een klein soepje <i><u>Vanaf 2 personen te bestellen</u></i>	
Tartaar van gerookte zalm	11,50
Met salade van geroosterde bloemkool en dillemayonaise	
Paling uit Volendam	14,50
Paling uit Volendam - gerookte makreel	
Truffel ravioli ✓	11,50
Met gebakken spinazie - grotchampignons knoflook - room	
Carpaccio van gerookte rib-eye	12,50
Met blue de wolvega, vijgen, walnoten en balsamico	
Extra Eendenlever	15,50
Oesters & lime 5 stuks	14,50
Zeeuwse Creuses met citroen en peper	

Winterse salade bloemkool ✓	12,50
Little gem – witlof – roodlof - appel – rozijnen – geroosterde bloemkool - komkommer – walnoten - balsamico	
Salade gerookte zalm met makreel	14,50
Groene salade met gerookte zalm en Makreel - gemarineerd in kruidenolie	
Gerookte Ribeye, bleu de Wolvega	14,50
Gerookte Ribeye met blue de wolvega, vijgen, walnoten, zwarte peper en balsamico	

SOEPIE?!

Onze soepen worden geserveerd met een soepstengel

Fanfare soepproeverij	8,50
Voor wie niet kan kiezen, drie kleine soepjes	
Tom kha kai	7,00
Thaise kippensoep - kokosmelk - citroengras koriander	
Pastinaak soep ✓	6,50
Met truffel en paddenstoelen	
Gieterse snert met worst	7,00
roggebrood en spek	
(met paling ipv worst)	8,50

✓ Vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!

HOOFDGERECHTEN

Al deze gerechten worden geserveerd met een huisgemaakte salade en aardappels uit de oven met olijfolie, knoflook en verse tuinkruiden

Winterse Truffel ravioli ✓ **17,50**
Met gebakken spinazie, grotchampignons, knoflook en groene asperge

Biet Wellington ✓ **18,50**
Rode biet met een duxelles van paddenstoelen, shiitake, knoflook in jasje van bladerdeeg met bieslook, brokken geitenkaas

Bloemkool Steaks ✓ **vegan** **17,50**
Gemarineerd in gerookte paprikapoeder, citroen en verse knoflook

Zalm Tournedos op verse pasta **24,50**
Zalm uit de oven met spinazie tomaat en feta en verse tagliatelle

Voor erbij

- * Bospeen met sinaasappel en roomboter **4,50**
- * Zelf gemaakte friet met piccalilly mayonaise **4,50**
- * Truffelfriet, truffelmayonaise, sjalot, hazelnoten en truffelzout **7,50**
- * Paddenstoelenroomsaus **2,50**
- * Madeira jus **2,50**
- * Peppersaus **2,50**
- * Kruidenboter **2,50**

Sukade van wild zwijn **27,50**
Met het mooiste wild van de Veluwe, kruidnagel, laurier, knoflook en rode wijn

Beef Bourgonion **26,50**
Lekker winters Frans stoofgerecht, van rundvlees in rode bourgognewijn, champignons, bleekselderij, wortel, uitjes en reepjes spek

chefs menu 39,50

Laat u verrassen door de chef,

Chefs voorgerecht

Charcuterie van vlees en vis met en lekker kopje soep

Verrassingshoofdgerecht: ook hier zal de chef jullie verrassen met verschillende gerechten,
geserveerd met aardappel- en groentegarnituur.

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

Fanfare mixed grill **29,50 p.p.**
Vanaf 2 personen, biefstuk – spareribs – roastpork 275 gr.

Overijssels Roastpork **21,50**
Overijssels varken, muscovado suiker, honing en Geytbier. Gegaard op 62°C.

Gegrilde Lantinga Spareribs **24,50**
Chili saus, aioli, zelf gemaakte friet

Steaks van diamanthaas
House steak (200 gr) **24,50**
Big steak (300 gr) **29,50**

Steak Rossini **32,50**
Madeira jus en eendenlever

Fanfare burgers

Fanfare Beef burger **17,50**
Brie - tomatensalsa - sla – tomaat
komkommer - truffelmayonaise - friet

Surf 'n Turf burger **22,50**
Onze eigen Fanfare burger maar dan met gebakken gamba's

Burger Rossini style **22,50**
Onze eigen Fanfare burger maar dan met eendenlever

Burger Vega style ✓ **17,50**
Onze eigen vega Fanfare groente burger met gebakken groente en tomatensalsa



Heeft u een allergie? Meld het ons!

DESSERTS

Café Glacé 8,50

Vanille roomijs - espresso – merengue – slagroom

Charlotte 8,50

met vanille en amarenen roomijs afgewerkt met gebrande meringue en slagroom

Crème Brûlée 8,50

Met apfelstrudel roomijs – slagroom

Zoete verleiding proeverij p.p. 11,00

Je proeft van alles, dit is voor de echte “dessertgekken”

Te bestellen vanaf 2 personen

Hazelinobol dessert (Glutenvrij) 7,50

vanille-ijs - slagroom

Kaasplankje Fanfare (2pers) 14,50

Oude Reijpenaer – bleu de Wolvega brie – verrassings kaasje - noten – vijgen confiture

White lady 8,50

vanille-ijs – chocosausage - crumble van Tony Chocolonely caramel/zeezout

Maple pecan pie 8,50

Winterse taart met kruidige cakebodem, bol vanille ijs met caramel en pecannootjes

Kids ijsje 4,00

Met verrassing



Glas dessertwijn 5,00

Koffie met macarons 6,50

Een keuze uit onze koffie/thee met 3 soorten macarons en arretjescake

Iets lekker erbij

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
Sambuca 4,25
Grappa torres 4,75

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

Onze Peeze koffies

Met oudhollandse snoepjes.

	Normaal / groot
Café lungo	2,70 / 3,50
Americano	2,70 / 3,50
Espresso, aangelengd met extra heet water	
Espresso (short black)	2,70 / 3,50
Sterke Koffie	
Ristretto	2,70 / 3,50
Nog sterkere Koffie	
Espresso con panna	4,50
Een dubbele espresso met slagroom	

Cappuccino	2,85 / 3,60
Gelijke delen espresso, melk en melkschuim	
Flat white	3,50 / 4,25
Dubbele espresso, dun geschuimde warme melk	
Caffé latte	2,85 / 3,60
Koffie met veel warme melk (onze koffie verkeerd)	
Latte Macchiato	3,75
Melk, espresso en melkschuim in laagjes	
Espresso Macchiato	2,85 / 3,60
Espresso met een toef melkschuim	

Ook mogelijk met soja- of havermelk 0,50

Chai Tea Latte	3,75
<i>Thee met specerijen, zoals kaneel, gember, anijs en kruidnagel en warme melk schuim</i>	
Deze is ook lekker met shot espresso	4,25

Warme chocolademelk	3,25
Maakt zelf je chocomel met witte en bruine Callebaut chocolade parels	

<i>Met slagroom</i>	0,75
---------------------	-------------

Verschillende siropen voor door de koffie
apple pie - salted caramel – brownie 0,50
vanille - roasted hazelnut – kokos

PEEZE KOFFIE VOOR DE BEWUSTE GENERATIE

Onze koffie komt van Peeze. Een kleine branderij met grote ideeën. Wij vinden namelijk dat goede koffie meer is dan alleen lekkere koffie. Koffie die niet alleen geweldig smaakt, maar ook goed is voor de wereld waarin we leven. Koffie kan eerlijker. Moet eerlijker. En daar zijn wij dagelijks mee bezig.

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

Thee van Norwood 2,70

Ceylon single estate

Earl Grey met citroen en lavendel

Groene thee met cranberry en granaatappel

Rooibos citrus

Appelgebak met slagroom 4,50
uit eigen keuken, bereid met spijs

Arretjescake met slagroom 3,50
Ons moeders recept

Gieterse soes 4,50
met chocoladesaus en advocaat

Maple pecan pie 4,50
Winterse taart met caramel,
pecannootjes en slagroom

Hazelinobol (glutenvrij) 4,25
met slagroom

DRANKEN

Homemade

Ice tea	3,75
Lemonade	3,75
Ginger Ale	3,75

Frísdranken

Verse jus d'orange	3,75
Appelsap van Schulp	3,25
Rivella	2,95
Ginger beer	2,95
Bitterlemon	2,95
Tonic	2,95
Coca Cola (zero)	2,85
Cassis	2,85
Sinas	2,85
Sprite	2,85
Spa Blauw of Rood	2,85
Fuze tea Sparkling Lemon	2,95
Fuze tea Green	2,95
Fristi, Chocomel	2,95
Spa Rood of Spa blauw 0,75 liter	5,50
Kan ijswater met ijsklonten, sinaasappel en verse munt	3,50



Bieren van de tap

Grolsch Premium pilsner (25cl) normaal	2,90
Grolsch Premium pilsner (40cl) medium	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
LaTrappe Isidor	5,50

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

Flesbieren

Grolsch 0,0 %	3,75
Radler 0,0 %	3,75
Weizen 0.0 %	3,75
La Trappe blond	5,00
La Trappe tripel	5,50
La Trappe witbier	5,00
Duvel, Pauwel Kwak	5,50
Ciders Somersby blackberry	3,75



Sinds 2016 brouwen wij zelf ons Geytbier
Gebrouwen van grondstoffen uit Giethoorn,
onder andere de gabel

Geytbier Wittegeyt (wit)	4,80
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 oude jenever	3,25
Van Wees Loyaal zeer oude	4,25
Van Wees korenwijn Rembrandt	3,75
Zeer oude van Wees 10 jaar	6,50
Advocaat met slagroom	3,50
Jägermeister,	2,90
Sonnema Berenburg, Fanfare bitter	2,90
Port rood, Martini wit	4,00
Smirnoff Wodka	4,25
Jose Cuervo especial tequila	4,25
Sambuca	4,25
Grappa torres	4,75
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
Diplomatico exclusiva Venezuela	6,00
Don Papa Filipijnen	6,00

Gin-tonic

Mombasa 9,50

Fever-Tree tonic water, kaneelstokjes

Bulldog Gin & Tonic 10,50

Stoere gin met een harmonieus karakter,
heerlijk in combinatie met Fever-Tree tonic en
limoen 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	
Bulleit rye	4,50
Rogge whiskey	

MALT WHISKEYS

Glenmorangie	7,25
Port Wood Finish, Highland	
Glenmorangie	6,25
10 years old, Highland	
Balvenie	7,75
Caribbean Cask 14 years	
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	