

Eén moment genieten!

Al ons boerenlandbrood wordt dagelijks vers afgebakken en bestaat uitsluitend uit biologisch bloem, zout, water en een heel klein beetje gist. Bakker Boogaard uit Oldemarkt bereidt dit brood voor ons met zorg, volgens ons recept.

FANFARE

LUNCHSPECIALITEITEN

Elke lunchspecialiteit wordt met of op ons boerenlandbrood geserveerd.

Gerechten zijn tot 16.00 te bestellen.

Fanfare Sandwich	9,50
Warme beenham, champignons, ui, paprika en satésaus	
Croque Monsieur	8,50
Boerenbeenham, kaas en Bechamelsaus	
Oeuf Benedictine	12,50
Gepocheerd ei, gerookte zalm, avocado en Hollandaise saus	
Avocado Sandwich ✓	9,00
Sandwich met hummus, avocado, zongedroogde tomaat en ei	
Tuna Sandwich	9,50
Tonijnsalade op boerenbrood	
Kroketten van de Jong	
Keuze uit:	
Rundvlees kroketten	9,50
Groente kroketten ✓	9,50
Hollandse garnalen kroketten	13,00
Gerookte pastrami van hert	13,50
Notensla, pompoenpitten en vijgenconfiture	
Winters broodje	10,50
Zuurkool, worst, Parmezaanse kaas, mierikswortelmayo en butterbeans	
Klein kopje huisgemaakte soep bij uw lunch?	
<i>Tom kha kai</i>	
<i>Uiensoep</i> ✓	3,25
<i>Snert</i>	

Specials

Dagelijks maken we onze frieten van de aardappel uit onze eigen provincie
Onze frites blijft zacht-smeuig 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 ✓ **8,50**
Met truffelmayonaise van zwarte truffel uit Italië, bieslook, vers geroosterde hazelnoten en truffelzout

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

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

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

Fanfare burgers

Fanfare Beef burger **17,50**
100% Runderburger - Brie - Chimichurri - sla - tomaat - komkommer - huisgemaakte friet

Beef en Pork burger **22,50**
100% Runderburger - Pulled Pork - Chimichurri - sla - tomaat - Jalapeño peper - huisgemaakte friet

Burger Vegan style ✓✓ **17,50**
Onze eigen Fanfare groenteburger van Moving Mountains - Chimichurri - sla - tomaat - komkommer - huisgemaakte friet

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
Met een smeersel van hummus, tomatenchutney, Za'atarkruiden en notencrunch	
Paté van wildzwijn croute	13,50
Van Veluws zwijn met dadeltapenade	
Pastrami van hert	13,50
Langzaam gegaard op de big green egg met vijgenconfiture	
Steak tartare	12,50
Op originele wijze bereid met uitjes, cornichons en mosterd	
Als hoofdgerecht met onze frietjes	23,50
Chefs voorgerecht	15,00p.p
Onze chef maakt voor u een verrassingsvoorgerecht met daarop vis, vlees en een huisgemaakt soepje <i><u>Vanaf 2 personen te bestellen</u></i>	
Gerookte zalm	12,50
Met frisse salade en roomkaas	
Truffel ravioli ✓	11,50
Met gebakken spinazie, grotchampignons, knoflook en groene asperges	
Gesmoorde escargots	
6 stuks	11,50
10 stuks	15,50
Wijngaardslakken in knoflookboter gratineerd met citroen	

Maaltijdsalades

Caeser salade	14,50
Little gem - gegrilde kip - gepocheerd ei - Parmezaanse kaas – ansjovis	
Winterse Salade	14,50
Met wild zwijn paté en Pastrami van hert	

SOEPIE?!

Onze soepen worden geserveerd met een soepstengel.

Fanfare soepproeverij	9,00
Voor wie niet kan kiezen, drie kleine soepjes	
Gieterse snert met worst	8,00
Geserveerd met roggebrood en spek	
Tom kha kai	7,50
Thaise kippensoep - kokosmelk - citroengras koriander	
Soep van uien ✓	7,00
Met kruidencroutons en geraspte kaas	



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

Pasta tartufo ✓ **22,50**
Geytzwammen - truffel - pompoen

Knolselderij steak ✓✓ **22,50**
Gegaard in de oven met olijfolie, tijm, knoflook, zongedroogde tomaatjes.
Op een bedje van pompoenpuree

Truffel ravioli ✓ **22,50**
Met gebakken spinazie, grotchampignons, knoflook en groene asperges

Zalmfilet uit de oven **25,00**
Lekker en mooi korstje van venkel, paprika, peterselie, limoen en dille. Met bearnaisesaus

Pasta met Duivelse Scampi's **25,00**
Licht pittig met grote scampi's, tomaat, Parmezaanse kaas en Jalapeño peper

Chefs menu

43,50 p.p.

Laat u verrassen door de chef met dit menu

Chefs voorgerecht

Charcuterie van vlees en vis met een lekker kopje huisgemaakte soep

Chefs hoofdgerecht

Ook hier zal de chef jullie aangenaam verrassen met verschillende hoofdgerechten.

Geserveerd met aardappel- en groentegarnituur.

Chefs dessert

Proeverij van diverse kleine nagerechten

Dit menu is vanaf 2 personen te bestellen

Voor erbij

* Groene asperges gebakken op de grill met knoflook en sojasaus	4,50
* Bakje Truffelfriet, truffelmayonaise, hazelnoten en truffelzout	4,50
* Paddenstoelenroomsaus	2,50
* Madeira-truffeljus	2,50
* Pepersaus	2,50
* Kruidenboter	2,50

Fanfare mixed grill per persoon 32,50

Vanaf 2 personen, 300 gram vlees.

Biefstuk - Roastpork – Piepkuiken uit de oven
Geserveerd met onze truffelfrieten.

Texels lamsschenkel 32,50

Schenkels eigen jus - wortel - knolselderij

Gebakken eendenborst filet 28,50

Rosé gebakken met een sinaasappelsaus

Overijssels Roastpork 25,00

Overijssels varken, muscovado suiker, honing en Geytbier. Gegaard op 62°C.

Piepkuiken uit de oven 25,00

Kippetje gemarineerd in zoetzure marinade.
Geserveerd met truffelsaus.

Boeuf Bourguignon 25,00

Op originele wijze bereid. Rundvlees gegaard in een volle Bordeaux wijn, ui, wortel, champignons en spekjes. Puree van pompoen.

Steaks van diamanthaas

House steak (200 gr)	25,00
Big steak (300 gr)	32,50

Voor een échte burger, kijk bij onze lunchgerechten.

✓ Vegetarisch
✓✓ Veganistisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!

DESSERTS

Koffie met macarons 7,50

Koffie of thee met macarons, geserveerd met slagroom.

Café Glacé 8,50

Vanille roomijs, espresso, meringue en slagroom

Wentelteefje van Fries Suikerbrood 8,50

Vanille roomijs en slagroom

Omelet Sibérienne 8,50

Taartje van vanille roomijs en eiwit. Afgewerkt met gebrande meringue en slagroom

White lady 8,50

Vanille-ijs - chocoladesaus - crumble van Tony Chocolonely caramel/zeezout

Crème Brûlée zoethout 8,50

Geserveerd met slagroom

Zoete verleiding proeverij 12,50 p.p

Je proeft van alles, dit is voor de echte "dessertgekken"



Hazelinobol met choco (Glutenvrij) 7,50

Vanille-ijs en slagroom

Kaasplankje Fanfare (2pers) 14,00

Oude Reypenaer - Bleu de Wolvega - Brie - verrassings kaasje - noten - vijgenconfiture

Kids ijsje 5,00

Bol ijs met slagroom en een verrassing.

LEKKER VOOR OF BIJ HET DESSERT

Espresso Martini 8,00

Smirnoff Wodka • Espresso • Tia maria

Glas dessertwijn 5,00

Iets lekker erbij of erna

Amaretto, Baileys, Cointreau 4,50

Licor 43, Drambuie, Limoncello 4,50

Grand Marnier, Tia Maria 4,50

Remy Martin V.S. 3y 4,50

Remy Martin V.S.O.P 5y 5,50

Calvados V.S.O.P. 5,50

Sambuca 4,50

Grappa Torres 4,75

COFFEE SPECIALS

ALLEN MET SLAGROOM

Irish coffee (met Ierse whiskey) 7,00

French coffee (met Grand Marnier) 7,00

Italian coffee (met Amaretto) 7,00

Spanish coffee (met Tia Maria) 7,00