




# *Wijnen uit de kelder van de dirigent*


## **Onze rosé wijnen**

		$\frac{1}{2}$			
<b>Si Bobal Rosé</b> Sappig rood fruit organic Spanje	5,25	20	28	<b>Chassagne Montrachet</b> Albert Bichot 2018	95
<b>By Ott</b> Prachtige roze 'blush' fruitige aroma's			33	<b>Puligny Montrachet</b> Albert Bichot 2019	105
<b>Domaine Ott, Rosé</b> Beste uit de Provence			55	<b>Sancerre</b> Hubert Brochard 2020	45



## **Onze Witte wijnen**

<b>Chenin Blanc</b> Western Cape, Zuid Afrika	5,25	20	28	<b>Hamilton Russel Chardonnay</b> Vineyards Zuid Afrika 2020	60
<b>Pinot Grigio</b> Delle Venezie, Italië	6,00	23	32	<b>Chablis</b> Grand Renard 2019	65
<b>Chardonnay</b> Montgras Reserva, Chili	6,00	23	32	<b>Pouilly Fumé</b> De Laducette 2017	60
<b>Sauvignon blanc</b> Bernardus Californië	8,50	32	45	<b>Baron de L</b> De Laducette 2018	110
<b>Christoffel</b> Zoete moezelwijn met mooie fruitgeur	5,50	21	37	<b>Chateau Y</b> De droge versie van Chateau d'Yquem 2012	195
<b>Beringer Chardonnay</b> Californië			45	<b>Schumberger S Elzas</b> Pinot Blanc, Pinot Gris en Pinot noir	40
<b>Grüner Veltliner</b> Johann Klauss Oostenrijk			36	<b>Gewürztraminer</b> Les Sorcie Dopff & irion 2015	40
<b>Verdejo</b> Bellori, Rueda, Spanje			33	<b>Entre Deux Mers</b> Complexe neus van fruit Bordeaux	45
<b>Albert Bichot Vieilles Vignes</b> Chardonnay uit de Bourgogne			40		
<b>Côtes-du-Rhône Blanc</b> "Saint Esprit" Frankrijk			35		

## Onze Bubbels

		
<b>Deutz Brut</b>		<b>75</b>
Champagne Frankrijk		
<b>Moët &amp; Chardon</b>		<b>85</b>
Impérial Brut Frankrijk		
<b>Dom Perignon Vintage</b>		<b>285</b>
Champagne Frankrijk 2010		
<b>Prosecco</b>	<b>4,75</b>	<b>27</b>
Italië		
<b>Cava Reserva</b>		<b>35</b>
Vallformosa Brut nature Spanje		

## ONZE RODE WIJNEN

		$\frac{1}{2}L$	
<b>Primitivo</b>	<b>5,25</b>	<b>20</b>	<b>28</b>
Gran rosso Negroamaro, Italië			
<b>Portillo Salentein</b>	<b>5,75</b>	<b>22</b>	<b>32</b>
Malbec, Argentinië			
<b>El Castilla</b>	<b>6,00</b>	<b>23</b>	<b>33</b>
Syrah, Spanje			
<b>Côtes-du-Rhône</b>	<b>7,00</b>	<b>25</b>	<b>35</b>
Delas "Saint Esprit" Frankrijk			
<b>Albert Bichot Vieilles Vignes</b>			<b>40</b>
Pinot noir uit de Bourgogne			
<b>Bernardus Pinot Noir</b>			<b>60</b>
Californië 2019			
<b>Brunello di Montalcino, Casisano</b>			<b>65</b>
Italië 2015			
<b>Casisano Colombaiolo Brunello</b>			<b>85</b>
Italië 2013			
<b>Amarone Tommasi</b>			<b>65</b>
Italië 2018			
<b>Chianti, Gabbiano Cavadine</b>			<b>65</b>
Italië 2020			
<b>Hamilton Russel Vineyards Pinot noir</b>			<b>65</b>
Zuid Afrika 2020			

**Rust en Vrede Estate Vineyards Syrah** 50  
Zuid Afrika 2018

**Rust en Vrede Estate** 50  
Vineyards Cabernet S. Zuid Afrika 2018

**Faustino I Rioja** 50  
Gran reserva Spanje

**Chateau Musar** 85  
Libanon 2000/02/13/15

**Chateau Cantenac Brown** 85  
Margaux 3e Grand Cru 2020

**Chateau Fombrauge** 65  
Saint Emillion 2000

**Chateau L'Hospitalet de Gazin** 65  
Pomerol 2020

**Pommard Albert Bichot** 85  
Frankrijk 2006/18/19

**Grozes Hermitage Delas** 45  
Les Launes, Rhone Frankrijk 2020

**Fleurie Regnard** 35  
Beaujolais

**Chateau N du pape la crau des papes** 60  
Frankrijk 2015

## ONZE DESSERT / PORT WIJNEN

		$\frac{1}{2}L$	
<b>Aaldering</b>	<b>5,00</b>		<b>40</b>
noble late harvest			
<b>Château Derezla</b>	<b>6,00</b>	<b>30</b>	
Tokaji Furmint late harvest			
<b>Ramon Pinto</b>	<b>5,50</b>		
wit of rood			
<b>Fronseca Vintage port</b>			<b>145</b>
Portugal 1994			
<b>Taylor Vintage port</b>			<b>145</b>
Portugal 1994			

# 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

*Gerechten zijn tot 16.00 te bestellen.*

### **Fanfare Sandwich 10,50**

Warme beenham | champignons | ui | paprika | satésaus

### **Croque Monsieur 9,50**

Boerenbrood | salade | kloosterham | kaas | bechamel

### **Croque Madame Fanfare 11,00**

Boerenbrood | salade | kloosterham | kaas | bechamel | gepocheerd ei

### **Oeuf Benedictine 15,00**

Gerookte zalm | gepocheerd ei | avocado | Hollandaise saus

### **Winters broodje 11,50**

Zuurkool, worst, Parmezaanse kaas, mierikswortelmayo en butterbeans

### **Sandwich Gerookte pastrami van hert 13,50**

Notensla, pompoenpitten en vijgenconfiture

### **Avocado Sandwich 10,50**

Boerenbrood | salade | hummus | avocado | zongedroogde tomaat | ei

### **Tuna Sandwich 11,50**

Boerenbrood | salade | tonijnsalade

### **Twaalfuurtje op zijn Gieters 16,50**

Boerenbrood, kopje pompensoep  
Risotto truffelbitterballen,  
tonijnsalade, Oude Reypenaer kaas  
en carpaccio truffelmayo.

### **Twee kroketten van de Jong**


Boerenbrood | salade | mosterdmayo

Rundvlees kroketten **11,50**

Groente kroketten  **11,50**

Hollandse garnalen kroketten **15,00**

### **Klein kopje huisgemaakte soep bij uw lunch?**

Tom kha kai 

Pompoen soep  **3,50**

## Specials

Dagelijks maken we onze frieten zelf. We laten de dunne schil eraan voor een extra aardse smaak en aangename krokante structuur.

### **Pulled Pork & piccalilly 16,50**

langzaam gegaarde varkensvlees | mayonaise cress | Jalapeño peper | piccalilly

### **Frietje Winters Stoofvlees 17,50**

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

### **Frietje avocado 16,50**

Avocado | appel | walnoten | vegan avocadomayo | gietenkaas

## **Fanfare burgers**

### **Fanfare Beef burger 17,50**

100% Runderburger | Brie | chunky salsa | sla | tomaat | komkommer

### **Beef en Pork burger 21,50**

100% Runderburger | chunky salsa | sla | tomaat | komkommer

### **Surf 'n turf burger 21,50**

100% Runderburger | Gamba's | chunky salsa | sla | tomaat | komkommer

### **Rossini burger 21,50**

100% Runderburger | eendelever | chunky salsa | sla | tomaat | komkommer

### **Burger Vegan style 17,50**

Plant aardige burger van Moving Mountains chunky salsa | sla | tomaat | komkommer | avocado vegan mayo

**(Frietje extra erbij + 3,50)**

 Vegetarisch  
 Veganistisch

Heeft u een allergie? Meld het ons! En kijk op onze app

## 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

<b>Plankje boerenlandbrood</b> 	<b>8,00</b>
hummus   tomatenchutney   notencrunch	
<b>Carpaccio</b>	<b>13,50</b>
Parmezaan   pompoenpitten   truffelmayo	
<b>Gerookte zalm</b>	<b>13,50</b>
frisse salade   dille mayo   groene asperges	
<b>Paté van wildzwijn croute</b>	<b>13,50</b>
Van Veluws zwijn met dadeltapenade	
<b>Pastrami van hert</b>	<b>14,50</b>
Langzaam geeraard op de big green egg met vijgenconfiture	
<b>Chefs voorgerecht</b>	<b>15,00</b>
Chef gaat jullie verrassen	
<b>Gekarameliseerde vijg</b> 	<b>13,50</b>
geitenkaas   appel   walnoten   honing	
<b>Salade Caprese</b> 	<b>12,50</b>
Tomaat - burrata – basilicum	
<b>Oesters Rockefeller 3x</b>	<b>14,50</b>
Gegratineerd   Spinazie   Hollandaisesaus   Parmezaan	
<b>Ijselmeerpaling met tonijnsalade</b>	<b>18,50</b>
Gerookte ijselmeer paling   appel   tonijnsalade	
<b>Oesters &amp; lime</b>	<b>per stuk 3,75</b>
Zeeuwse Oesters met vinaigrette van rode wijn	
	3*11,00 6*19,00 9*27,00

### Salade Nicoise **15,50**

Little gem | Tonijn | ei | boontjes | olijven  
Cherry tomaten | aardappel | kappertjes

### Salade avocado **13,50**

Gemende sla | bleekselderij | avocado  
pompoen | cherrytomaatjes | komkommer |  
knoflookcroutons | lijnzaad

*Deze salade is uit te breiden met:*

Supplement kip	+4
Supplement Gamba's	+4
biefstukpuntjes	+4

### SOEPIE?!

*Al onze soepen zijn plantbased maar uit te breiden met:*

Supplement kip	+2,50
Supplement Gamba's	+2,50

### Fanfare soepproeverij **9,00**

Voor wie niet kan kiezen, drie kleine soepjes

### Gegrilde Pompoensoep **7,00**

Juzu el hanout kruiden | gegrilde pompoen

### Tom kha **7,00**

Shiitake | Limoen

### Gieterse snert met worst **8,75**

Geserveerd met roggebrood en spek

### Snert met gerookte Paling **10,75**

Geserveerd met roggebrood en spek

## HOOFDGERECHTEN

Al deze gerechten worden geserveerd met een Roodloof met Frambozendressing en Stampot met gekarameliseerde witloof

**Curry pasta** ✓ **22,50**  
Curry | kokosmelk | gember | chilipeper

**Pasta Bolognese** ✓ **22,50**  
Bolognesekruiden | tomaat | Parmezaan

*Beide pastas kun je uitbreiden met*

*Supplement kip* +4

*Supplement gamba's* +4

*Supplement biefstukpuntjes* +4

**Truffel ravioli** ✓ **24,50**  
gebakken spinazie | grotchampignons | knoflook | groene asperges

**Zalmfilet uit de oven** **26,50**  
korstje van venkel | paprika | peterselie | limoen | dille | hollandaise saus

### Chefs menu (zie bord)

46,50 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, en truffelzout 4,50

\* Paddenstoelenroomsaus 2,50

\* Rode Portsaus 2,50

\* Pepersaus 2,50

\* Kruidenboter 2,50

\* Hollandaise saus 2,50

**Rendang Runder sukade** **27,50**

langzaam gegaarde Runderbraadstuk | Rendang saus | zoete aardappel

**Fanfare vlees plank per persoon** **35,00**

Vanaf 2 personen | 300 gram vlees  
Biefstuk | Sukade van rund | Piepkuiken

**Gebakken runder Rib eye** **29,50**

Gemarmerd met vetje | Frieslander koe

**Piepkuiken uit de oven** **25,00**

gemarineerd en langzaam gegaard in de oven

**Gebakken hert biefstuk** **28,50**

Rosé gebakken met een rode portsaus

**Boeuf Bourguignon** **26,50**

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.**



Heeft u een allergie? Meld het ons! En kijk op onze app

# DESSERTS

**Koffie met chocolade 7,50**

Koffie / thee | brownie met sinaasappel | slagroom

**Café Glacé 8,50**

Vanille roomijs | espresso | meringue | slagroom

**Chocolade droom 8,50**

Mousse van chocolade | chocolade brownie | parfait van chocolade | slagroom

**White lady (dame blanche) 8,50**

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

**Crème Brûlée 8,50**

slagroom

**Zoete verleiding proeverij 12,50 p.p.**

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



**Kaasplankje Fanfare (2pers) 16,50**

Oude Reypenaer | Bleu de Wolvega | Brie | gietenkaas | noten | vijgen confiture

**Kids beker met ijs 5,00**

(deze mag je mee naar huis nemen)

**LEKKER VOOR OF BIJ HET DESSERT**

**Espresso Martini 8,00**

Smirnoff Wodka | Espresso | Tia maria

**Glas dessertwijn 5,00**

Torres muscatel

*Iets lekker erbij of erna*

Amaretto, Baileys, Cointreau 4,75  
Licor 43, Drambuie, Limoncello 4,75  
Grand Marnier, Kahlua 4,75

Martell V.S.O.P 5y 5,75

Calvados V.S.O.P. 5,75

Sambuca 4,50

Grappa 4,75

***COFFEE SPECIALS***

***ALLEN MET SLAGROOM***

Irish coffee (met Ierse whiskey) 7,50

French coffee (met Grand Marnier) 7,50

Italian coffee (met Amaretto) 7,50

Spanish coffee (met Tia Maria) 7,50

## Frísdranken

Home-made Ice Tea (met of zonder bubbels)	4,50
Home-made Ginger ale	4,50
Home-made Lemonade	4,50
Verse jus d'orange	4,50
Appelsap	3,50
Cranberry sap	3,50
Passievruchtensap	3,50
Rivella	3,25
Royal bliss ginger beer	3,75
Royal bliss tonic water	3,75
Finley Bitter lemon	3,25
Finley Tonic	3,25
Coca Cola (zero) 20 cl/ 33cl	3,25 4,50
Fanta Cassis	3,25
Fanta Sinas	3,25
Sprite	3,25
Spa Blauw of Rood	3,25
Chocomel Fristi	3,50
Spa Rood of Spa blauw 0,75 liter	6,50
Karaf ijswater met ijsklonten, sinaasappel en verse munt	3,95

## MALT WHISKEY'S

The Balvenie	8,00
Double wood 12 years	
The Balvenie	8,00
Caribbean Cask 14 years	
Cragganmore	7,00
12 years old, Speyside	
Lagavulin	9,00
16 years old, Islay	
Talisker	7,00
Skye, Islay	
Dalwhinnie	7,00
15 years old, Highland	
Oban	8,00
14 years old, Higland	
Springbank	8,00
10 years old, Campeltown	
Highland Park	13,50
18 years old, Orkney Islands	
The Glenrothes	7,00
Select reserve, Speyside	

## WHISKEY'S

Jameson	4,75
Ierse whiskey	
Jack Daniels	4,75
Amerikaanse whisky	

## Rum

Havana Club 3years Cuba	4,75
Havana enejo especial (bruin) Cuba	4,75
Don Papa	6,75
The Kraken blank spiced Rum	5,25

## JENEVER/ GEDISTILLEERD

Amsterdamse van Wees jenever	3,25
Van Wees oude jenever	3,75
Van Wees korenwijn Rembrandt	4,75
Zeer oude van Wees 10 jaar	6,50
Jägermeister, Sonnema Berenburg,	3,25
Smirnoff Wodka, Absolut vodka vanille	4,75
Jose Cuervo especial tequila	4,75
Sambuca Grappa	4,75
Passoa, Safari, Malibu, Peachtree	4,75
Amaretto, Baileys, Cointreau	4,75
Licor 43, Drambuie, Limoncello	4,75
Grand Marnier, Kahlua	4,75
Courvoisier V.S. 3y	4,75
Courvoisier V.S.O.P. 5y	5,75
Calvados V.S.O.P.	5,75