

Menukaart



Ontbijt @ Sandbar

Breakfast bowls 8,50

- **Pink Paradise**
Bevroren banaan met aardbei, soya melk
Topping: Granola, kokosrasp, munt blaadje

Good Start 7,50

- **Sandbar ontbijt**
Vers fruit, jus d'orange, croissant

French Kiss 3,00

- **Croissant met jam/nutella**

Start Fresh 5,50

- **Biologische yoghurt met granola, vers fruit en honing**

Dutch pleasure 4,00

- **Tosti ham/kaas**



Menukaart



Lunch @ SandCbar

Specials

- Brood met kruidenboter, hummus en olijfolie 5,00
- Gerookte zalm avocado salade en crème fraîche op brood 12,00
- Club Sandwich SandCbar "BLT" met gegrilde kip, bacon en tomaat 12,00
- Club Sandwich Vega met boerengeitenkaas, rode biet, sla en verse mayonaise 12,00
- Broodje carpaccio SandCbar basilicummayonaise, gedroogde tomaat en Parmezaan 12,00
- 2 Krokette op brood rundvlees of vegetarisch (Heeren van Loosdrecht) 8,00
- Uitsmijter op zuurdesem brood met verse kruiden 8,00
- Dutch-Weed Burger Vega, frites van zoete aardappel en verse mayonaise 17,50
- Tosti ham/kaas 4,25
- Gegrilde gemarineerde lende op zuurdesem met rucola en chipotle-saus 12,00

Salade

- Caesar salade met gegrilde kip, ei, baconmayonaise, ansjovis, parma kaas, witte ui en croutons 15,00
- Frisse salade met zalm, avocado, ei en limoenmayonaise 15,00
- Salade met knoflookgamba's, rode peper, taugé en paprikamayonaise 15,00
- Bietensalade met geitenkaas, gemarineerde biet, appel, notenmix en balsamicomayonaise 12,50

Soep

- Pompoensoep met krokante spekjes en gember 7,00
- Gebonden krabsoep met gamba en kokosmelk 8,00
- Rode bietensoep met komijn en pittige yoghurt 6,50



Menukaart



Diner @ SandCbar

Voorgerecht

- Pompoensoep met krokante spekjes en gember 7,00
- Gebonden krabsoep met gamba en kokosmelk 8,00
- Rode bietensoep met komijn en pittige yoghurt 6,50
- Tartaar van tonijn & zalm met 5-spice en limoenmayonaise 12,50
- Spies gamba zoet/zure taugé, rode peper en mint 10,50
- Charcuterie van Spaanse hammen met Cecina de León, Coppa di Parma en Con duroc 13,00
- Bietencarpaccio met geitenkaas, balsamicomayonaise en noten 10,50
- Huisgemaakte loempia met kip, huisgemaakte chilisaus en mint 10,50
- Carpaccio SandCbar met basilicummayonaise, gedroogde tomaat en parmezaan 12,00

Ons verse vis wordt
dagelijks geleverd door
lokale **vishandel Schuitemaker**.



Ontbijt 9.00 - 12.00 uur Lunch 12.00 - 16.30 uur Diner 17.30 - 21.30 uur

SAND C BAR

Menukaart

Diner @ Sand Char

Hoofdgerechten

- **Twee tongen gebakken in roomboter met peterselie en limoen** 23,00
Klassiek visgerecht uit de Normandische keuken.
- **Pittige gamba's in rode curry, wokgroente en noodles** 18,00
Dit gerecht is een klassieker uit de Thaise keuken bestaande uit rode peper, knoflook, gember en kokosmelk.
- **Gemarineerde lende met chimichurri en tomatensalsa** 25,00
Een mals stuk lende met een vetrandje wat het vlees extra smaakvol maakt. Chimichurri saus wordt gebruikt bij gegrild vlees in de Argentijnse en Uruguayaanse keuken.
- **Gnocchi met saus van zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas** 17,50
Gnocchi is een Italiaanse pastasoort. Deze wordt gemaakt van aardappel en tarwemeel en is een typisch Italiaans gerecht.
- **Steak met zoete aardappelpuree en een oosterse lak** 23,00
Een uitzonderlijk mals stuk braadvlees dat tussen de rosbief, biefstuk en lende in zit.
- **Hele kip of een halve kip met huisgemaakte appelmoes** 14,00 18,00
100% Hollandse kip die diervriendelijk is opgegroeid. Gezonde, Brabantse kippetjes die alle liefde en aandacht van de boer hebben gekregen en dat proef je. Dit gerecht is suikervrij!
- **Dutch Weed Burger Vega met frites van zoete aardappel en verse mayonaise** 17,50
The Dutch Weed Burger is één van de gezondste hamburgers ter wereld met zeewier als lekkere smaakmaker! De malse patty is gemaakt van zilte sojasnippers en Royal Kombu, een krachtig winterwier, duurzaam geteeld in Nationaal Park Oosterschelde.
- **Gemarineerde kophaas op een spies van sereh met cocos-pindasaus** 18,00
Mooi, mager stukje varkensvlees op oosterse wijze gemarineerd. Sereh geeft dit gerecht een frisure citroenachtige touch.
- **Tonijnsteak met risotto, tomatensalsa en Parmezaanse kaas** 22,50
Risotto is een rijstgerecht uit het noorden van Italië. De rijst wordt eerst droog aangebakken en daarna in bouillon gekookt en afgemaakt met parmezaanse kaas.
- **Vegetarische curry met wokgroente, noodles en gemarineerde tofu** 17,00
Tofu is een eiwit soja product wat veel gebruikt wordt als vleesvervanger in de Aziatische keuken

Ons vlees wordt geleverd door ambachtelijke slagerij van der Plas en Zn.

Slagerij van der Plas



Ontbijt 9.00 - 12.00 uur Lunch 12.00 - 16.30 uur Diner 17.30 - 21.30 uur

SAND CHAR

Menukaart



Diner @ SandCbar

Pizza

- POLLO, tomatensaus, mozzarella, gegrilde kip, rode ui en pesto **14,00**
- DIMARE, tomatensaus, mozzarella, zalm, rode ui, rucola en olijven **16,00**
- VEGGI, tomatensaus, mozzarella en wisselende seizoensgroenten **12,00**
- PARMAHAM, tomatensaus, mozzarella en coppa di parma **15,00**

Alle pizza's bevatten 100% natuurlijke ingrediënten, 0% conserveringsmiddelen en zijn suikervrij.

Kindermenu

- Kipschnitzel met friet, rauwkost en appelmoes **7,00**
- Visstick met friet, rauwkost en appelmoes **7,00**
- Krokot met friet, rauwkost en appelmoes **7,00**
- Pizza Margarita, tomatensaus en kaas **7,00**

Verrassings Menu 3gangen (vanaf 4 p.) € 36.50 p./p.

- Kunt u niet kiezen, dan kiest onze chef drie gangen voor u.

Desserts

- Snickertaart By Suzie met witte chocolade ijs **8,00**
- Raspberry Cheesecake By Suzie met yoghurt ijs **8,00**
- Trio van chocolade chocolademousse, brownie en chocolade ijs **8,00**
- Tiramisu met mango ijs **8,00**
- Vers fruit met pecannoten, honing en yoghurt **7,00**
- Kaasplank **12,00**
- Proeverij SandCbar een selectie van de chef voor 2 personen **14,00**



Ontbijt 9.00 - 12.00 uur Lunch 12.00 - 16.30 uur Diner 17.30 - 21.30 uur

Onze kleding is in samenwerking met Pand 23 en Juffers.

PAND 23

SAND C BAR

Weijnkaart

Weine @ SandChar



Mousserend

	Per glas	Per fles
● Champagne – Moët & Chandon – Ice Imperial		90,-
● Empordà Costa Brava – Cava Semi Seco – Perelada	6,-	29,-
●● Treviso – Prosecco Frizzante – Terre dei Buth	6,-	27,-
●● Treviso – Rosé Frizzante – Terre dei Buth	6,-	27,-

Huiswijnen

● LOVELLI Vino Bianco "Easy drinking White" Mooie zachte wijn met een fijn floraal en licht fruitig aroma. De smaak zet fris en rond in. De zachte structuur zorgt voor een ronde finale. Uitstekend aperitief, maar ook erg lekker bij kleine hapjes.	4,-	20,-
● Veneto - Pinot Grigio/Chardonnay - Villa San Martino Rond, zacht en fris in de mond, met sappige peren, nectarines, witte pruim en een aantrekkelijk bittertje in de afdronk. Heerlijk bij schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten en pizza di mare	4,20	22,-
● Central Valley - Sauvignon Blanc Insigne - Carmen Wat een smaakvol glas Sauvignon Blanc. Een uitstekend aperitief. Heerlijk bij gegrilde garnalen, oesters, kip en groene salades, verrassend bij geitenkaas.	4,50	23,-
● Castillo del Rey Tempranillo Rosado Deze wijn is afkomstig uit Spanje. De wijn is gemaakt van de beste Tempranillo druiven uit geselecteerde wijngaarden. De wijn ruikt naar verse rode aardbeien en kersen. Dit is een jonge wijn.	4,-	20,-
● Pay D'Oc – Cinsault rosé – Domaine L'Auréole Hij is fris en sappig roodfruitig en mooi licht van structuur. Uitstekende begeleider van lichte gerechtjes, jonge roomkaas en vrijwel iedere salade.	4,20	22,-
● LOVELLI Vino Rosso "Fruity Red" Verleidelijk zwoelkruidig van geur vol zuiver rood bosfruit, olijf en donkere kersen. Mondvullend breed, sappig en fruitrijk van smaak met impressies van zwarte kersen en Italiaanse specerijen. Perfect in balans met een satijnzachte afdronk.	4,-	20,-
● Pay D'Oc – Merlot – Domaine L'Auréole 100% Merlot vol met rijp bessenfruit volle rijpe smaak met frisheid zonder restzoet. Heerlijk bij mild gekruide kip of vleesgerechten. Best van smaak.	4,20	22,-
● Rheinhessen (Zoet) – Oppenheimer Schloss Müller Thurgau Gillot (1L)	4,-	23,-

- Rood
- Wit
- Rosé
- Biologisch



Ontbijt 9.00 - 12.00 uur Lunch 12.00 - 16.30 uur Diner 17.30 - 21.30 uur

Weijnkaart

Weine @ SandBar



Speciale Wijnen

	Per glas	Per fles
<ul style="list-style-type: none"> ● Scaia Bianca - Granage Chardonnay - Tenuta Sant'Antonio Van de kalkrijke vulkaangrond (Scaia) in de provincie Verona komen de handgeplukte druiven voor deze wijn. In de mond is Scaia Bianca zachtfris met een mooie balans en prachtig Italiaans bittertje in de afdronk. Een goede begeleider van voorgerechten met vis, groenteschotels en koude gerechten. Eveneens voortreffelijk bij pasta en risotto's. 		27,-
<ul style="list-style-type: none"> ● Rueda - Verdejo Vinas Jóvenes - Bodegas Veracruz De smaak is fris en fruitig met tropisch fruit en een subtiel bittertje. Een wijn die geweldig samengaat met lichte voorgerechten, salades, vette vissoorten, schaal- en schelpdieren en jonge kazen. 	5,-	25,-
<ul style="list-style-type: none"> ● Loire - Touraine Sauvignon - Domaine de La Renaudie Sappig, zuiver, rond en heel toegankelijk. Een heerlijke Sauvignon die niet onderdoet voor menig Menetou-Salon en Sancerre 		27,50
<ul style="list-style-type: none"> ● Valle de Colchagua - Chardonnay Gran Reserva - Viu Manent Volle, romige structuur gecombineerd met frisse zuren en een subtiele ziltigheid. Geschikt als begeleider van rijke visgerechten en bij bereidingen van wit vlees en gevogelte. 		27,50
<ul style="list-style-type: none"> ● Provence – MIP – Collection Rosé – Guillaume Virginie Philip In het glas is de MIP fuchsiaroze met een krachtige neus, gedomineerd door noten van citrusvruchten en kleine rode vruchten. De mond is vol finesse. Omdat de wijn lekker frissappig is en voorzien van een opvallende fles met moderne uitstraling, gooit hij zeker hoge ogen op ieder zonnig terras. Met of zonder een lichtvoetig gerechtje. 	6,-	30,-
<ul style="list-style-type: none"> ● Montalcino - Costello - Agostina Pieri De beste selectie Sangiovese die we met recht een bijna-Brunello mogen noemen. 		25,-
<ul style="list-style-type: none"> ● Mendoza – Red Blend - La Posta Krachtige en soepele rode wijn. Diep robijnrood. 		27,50
<ul style="list-style-type: none"> ● Glorioso Crianza Bodegas Palacio Rioja In de mond is dit een volle complexe wijn, met een elegante balans en fruitige afdronk. Deze wijn smaakt heerlijk bij stoofgerechten, rood vlees en pastagerechten 		25,-

Port en Dessertwijn

● Saint Chinian – grain de lumiere – Clos Bagatelle (50cl)	6,-
● Douro – Fine Ruby – Quinta do Portal	4,50
● Douro – 10 years old Tawny – Quinta do Portal	7,-

- Rood
- Wit
- Rosé
- Biologisch

Ontbijt 9.00 - 12.00 uur Lunch 12.00 - 16.30 uur Diner 17.30 - 21.30 uur

