

Deutsche Menu

GRAND CAFÉ *Fanfare* GIETHOORN



www.fanfaregiethoorn.nl

“Vorspeisen” Tapa’s

Frisch gebackenes Bauernbrot ✓ **6,75**

Mit verschiedene Leckereien

Giethoorn appetizer Abenteuer

Ein Abenteuer von kalten und warmen Tapas

(10 x) 12,50 (20 x) 21,00 (30 x) 28,50



Wine tasting **11,50**

5 verschiedene Sorte Wein mit ein bisschen Holland.

Bier tasting **11,50**

5 verschiedene Sorte Bier mit ein bisschen Holland.

Hollandische Jenever tasting **11,50**

Tasting Hollandische “Van Wees” Jenever.

„De Jong“ Rindfleisch bitterballen

(8 stuks) 7,75 (16 stuks) 13,50

mit grobe Senfmayonaise

Verschiedene Snacks “Van Dobbe”

(8 stuks) 8,75 (16 stuks) 14,50

Frikadelle, Hunchen Nuggets, Kase Soufflés und Kalbs Bitterbal

Truffel Fritten mit Parmesan ✓ **6,75**

serviert mit Truffel Mayonaise

Auster und Limone **jeden 3,50**

Zeeuwse Creuses mit Limone, Pfeffer und Rote Zwiebel



Can Sardines ‘la perle des dieux’ **11,50**

Aus Frankreich, mit Limone, Toast und Butter

Sommer Getränke



Aperol spritz (lecker!)	6,50
Iced mit Cava, sparkling Wasser und Orangen	
Cuba Libre	7,50
Hugo	5,50
Home made mit Cava, fresh mint, lime	
Long Island Iced tea	7,50
Vodka - tequila - rum - triple sec - lemonjuice - cola	
Mojito	7,50
Cuban drink mit rum- lime juice- sugar- sparkling water- ice - fresh mint.	
Mojito Strawberry	7,50
Caipirinha	6,50
Made of Brasilian drink Cachaca	
Gin & Jonnie Dutch	10,50
Fever-Tree tonic water- orange- star anise	
Sangria	
Nice and Spanish	
Glass  5,50 1/2 liter 12,50 1 liter 19,50	
Cava from Spain	 27,50  5,25
Anna de Codorniu Mediterrania ice (served on the rocks)	
Champagne Pommery	 47,50

Fresh tea **Serviert mit Honig** **3,75**

Fresh mint
Fresh mint and orange
Tea with licorice sticks
Fresh ginger
Fresh Ingwer and lemon
Fresh orange and lemon
Fresh thyme and orange

Non alcoholic

Crodino	3,25
Sparkling bittersweet and refreshing	
Homemade icetea	3,75
Our chef makes it with his own recipe	
Homemade lemonade	3,75
From lemons and grapefruit	



Homemade Ginger Ale	3,75
mit Ingwer, fresh mint and lime	
Virgin Mojito	3,75
Lime juice – sugar - sparkling water – ice -mint	

Enjoy the moment!

FANFARE

Brotspezialitäten

Mit jeden Tag frisches gebackenes Brot

(bis 16:00 Uhr zu bestellen)

"Croque Monsieur"	8,50
Gerosted mit Schinken und Kase, mit Bechamelsosse	
Brötli geräucherte Lachs	12,50
Mit Hollandische Garnele, Limone-Mayonaise, rote Zwiebel und Kapern	
Brötli Aal und Mackrele	15,50
Mit Radieschen und Gurke	
Brot mit Fleisch Krokette	9,50
Mit Senf-Mayonaise	
Brötli Fanfare	9,50
Warme Schinken mit Pilzen, Zwiebel, Paprika Und Satesosse	

MAHLZEIT SALATE

Salat Caprese ✓	11,50
Tomaten- Burrata Käse -Basilikum	
Sommer Salat ✓	11,50
Brokkoli – Sellerie- Avocado – Radieschen – Salat - Cherry Tomaten – Gurke - Knoblauch Croutons	
Sommer Salat Fisch	16,50
Seebarsch- Lachs- Makrele	
Sommer Salat halbes Hummer	18,50
Sommer Salat Carpaccio	14,50
Truffel Fritten mit Parmesan ✓	6,75
serviert mit Truffel Mayonaise	

Gieters Lunch 13,75

Bauern Brot, kleine Suppe, geraucherte Lachs mit Hummer-Mayonnaise, 2 Trüffel Bitterballen, old Amsterdam Käse, Carpaccio



Allergies? Please tell us! / Allergien? Bitte sagen Sie uns!

✓ dishes are vegetarian/ Vegetarier Gerichte

WAS WOLLEN WIR?

VORSPEISE

Pilzen Pastete ✓		8,75
Salat Caprese ✓		11,50
Carpaccio		11,50
Geräucherte Ribeye		11,50
Mit grüne Asparagus und Gurke		
Schnecken	6 pcs	9,75
	12 pcs	13,75
Geschmort in Knoblauchbutter		
Holländische Garnele		13,50
Auster & Limone 5		12,50
Mit Himbeerenessig und Schalotten		
Geräucherte Lachs und Holländische Garnele		
mit Dillenmayonaise und Salat		13,50
“Volendam” Aal und geräucherte Makrele		
		14,75

CUP OF SOUP?!

Drei kleine Suppe	8,50
Tom kha kai	6,50
Thailand Hähnchen Suppe	
Zwiebelsuppe ✓	5,75
Susse Kartoffel Suppe mit Garnele	7,50

Allergies? Please tell us! / Allergien? Bitte sagen Sie uns!

✓ dishes are vegetarian / Vegetarier Gerichte

"für den grossen Hunger"

Alle serviert mit weiße Bohne Salat und ein Kartoffel Gericht

Empanadas ✓ **16,50**

Pasta Tartufo ✓ **17,50**

Mit grillierte Tomaten, Pilzen, Trüffel

wurzige Große Garnelen mit Pasta **19,50**

grillierte Tomaten, Parmesan, Zucchinni

Gratinierte Hummer **32,50**

Parmesan, Knoblauch, Hummermayonaise

Seebarsche **21,50**

Auf die Haut gebacken

Grilled Spareribs - Pommes und Salat **21,50**

Hausgemachte Fanfare burger **16,50**

Pommes und Salat

"Texels" Lamm Haxe **21,50**

Huhn im Rotwein **20,50**

Schwein Gebrat **19,50**

Mariniert im Honig, Hausbier, Zucker

Steaks

Lady steak (150 gr) **18,50**

House Steak (200 gr) **22,50**

Big Steak (300 gr) **27,50**

Chef's Special **p.p.32,50**

(für 2 Personen 550 gram Rib Steak und ½ Hummer, Preis ist P.P.)

Side dishes

* *Saison Gemuse* 3,50

* *Pommes , piccalilly Mayonaise* 3,50

* *Truffel Pommes mit Parmesan, Truffelmayo* 6,75

* *Gebackenes Entenleber* 5,00

* ½ *Hummer* 12,50

* *Pilzen Sosse* 2,50

* *Salsa criolla* 2,50

* *Pfeffer Sosse* 2,50

* *Stroganoff sauce* 2,50

* *Krauterbutter* 2,50

Allergies? Please tell us!/ Allergien? Bitte sagen Sie uns!

✓ dishes are vegetarian/ Vegetarier Gerichte

DESSERTS

Kinder Gerichte

(bis 10 Jahre)

Kleine Suppe	2,00
Kinder Pfannkuchen Mit Syrup und Zucker	4,75
Kids plate mit Pommes und Frikadelle oder Pouletflügel oder beef croquette mit Apfelmus und Mayonnaise	6,95
Pasta Bolognese Kinder portion mit Kase	7,50
Spareribs Mit Pommes und Mayonnaise	9,95
Kids ice cream mit Überraschung	4,00

Fruchte auf Stockchen **3,25**
*Von frische Fruchte bereitet. Frei von Gluten und
 Laktose*



Vanilla Eis mit Erdbeeren **8,50**



Crème Brûlée **7,25**
 Vanilla Eis- Sahne

Weisse Schokolade Lady **7,50**
 Weisse Chokolade Eis- Chokolade Sosse-
 Tony Chokolony Crumble

Pecan pie-Vanilla Eis **8,50**

Schokolade Erdnussbutter **8,50**
 Crumble Erdnussbutter- Schokolade- Karamel-
 Brownie- Sahne

Red Velvet cake-Vanilla Eis **8,50**

Tasting dessert (minim. 2 pers.)p.p. **9,00**

For dessert lovers



Coffee Complete **6,00**
 Kaffee mit Schokolade Bonbons und kleine
 Likore

Hot drinks

Served with Dutch candy

Café lungo 2,60 / 3,50

Americano 2,60 / 3,50

Espresso 2,60 Doppio 3,50

Espresso con panna 3,75

Cappuccino 2,85 / 3,60

Chai Tea Latte 3,75

Latte macchiato 3,75

Extra with taste of Monin Syrups 0,50

Salted caramel

Hazelnut

Brownie

Apple pie

Vanilla

Hot chocolate milk 3,35

Make your own chocolate with white and brown Callebaut chocolate pearls

with rum, amaretto 6,50

With whipped cream 0,60



Fresh tea Served with honey

Fresh mint tea 3,75

Fresh mint tea with orange 3,75

Tea with licorice sticks 3,75

Fresh ginger tea 3,75

Fresh ginger tea with mint 3,75



Tea 2,65

In different flavours

Ceylon

Earl Grey

Green Tea

Rooibos citrus

Moroccan mint

Oolong peach

Homemade pastries

Homemade cookies 1,50

Check our bar

Apfelkuchen mit Sahne 3,75

Arretjescake 3,00

Chocolatecake with biscuits and cream

Windbeutel 3,95

Mit Schokolade Sosse und Eierlikor

Pecan pie 5,50

DRINKS

Fruitjuice & Sodas

- Fresh orange juice 3,75
- Homemade ice tea 3,75
- Homemade lemonade 3,75
- Homemade Ginger Ale 3,75
- Dubbelfris apple & peach 2,80
 - Apple juice 2,80
 - Rivella 2,80
 - Crodino 3,75
 - Bitter lemon 2,65
 - Tonic 2,65
- Coca Cola (zero) 2,65
- Fanta orange or berries 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
- 0,75 liter of sparkling or still water 5,00
- Iced water with lemon, 3,00
- oranges and fresh mint



Draft beer

- Grolsch Premium pilsner (25cl) small 2,85
- Grolsch Premium pilsner (40cl) med 4,25
- Grolsch Premium pilsner (50cl) large 5,50

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

Our draft beers are changing, ask us

Bottled beer

- Grolsch 0,0 % (non alcoholic) 3,50
- Radler 0,0 % / 2,0 % (with lime) 3,75
- Liefmans rosé beer 3,75
- La Trappe blond 5,00
- La Trappe tripel 5,40
- La Trappe witbier (white) 4,80
- Duvel, Pauwel Kwak (Belgium beers) 5,40

We are brewing our own local "Geytbier"
since June 2016
with ingredients from the "Weerribben-Wieden"

- Geytbier Zonnigeyt
(blonde) 4,80
- Geytbier Gekkgeyt
(tripel) 4,80
- Geytbier Bockigeyt
(dark beer) 4,80

DISTILLED & LIQUOR

'young' Gin Ketel 1	2,75
Amsterdam Van Wees Gin	2,75
'old' Gin Van Wees	3,25
Eggnog with cream	3,50
Jägermeister, Vieux, Corenwein	2,90
Sonnema Berenburg, Fanfarebitter	2,90
Port red/white, Martini red/white	4,00
Sherry pale dry/ medium	4,00
Bacardi rum white or brown	4,25
Smirnoff Wodka	4,25
Tequila 1800 reposado	5,00
Jose Cuervo especial Tequila	4,25
Sambuca, Grappa	4,25
Passoa, Safari, Malibu	4,25
Campari	4,25
Amaretto, Baileys, Cointreau	4,25
Licor 43, Drambuie	4,25
Grand Marnier, Tia Maria	4,25
Remy Martin vs 3y	4,25
Remy Martin vsop 5y	5,25

WHISKEYS

Glenmorangie	7,25
Port Wood Finish, Highland	
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	

Gin-tonic

Mombasa 9,50

Fever-Tree tonic water, cinnamon sticks

Mombasa Strawberry 9,50

Fever-Tree tonic water, dried strawberry

Tanqueray 10,50

Fever-Tree tonic water and liquorice

Bulldog Engeland London 10,50

Fever-Tree tonic water, lemon and juniper berries

Hermit Dutch 11,50

Fever-Tree tonic water, orange and mint

Hendricks Gin 10,50

Fever-Tree tonic water and fresh cucumber

Gin & Jonnie Dutch 10,50

Fever-Tree tonic water, orange and star anise



Sparkling wine

Prosecco - Italië 🍷 24,50 🍷 4,25

Cava from Spain

🍷 27,50 🍷 5,25

Anna de Conorniu Mediterranea ice

Champagne "Pommery"

Brut Classic 🍷 52,50

White wine

Elevado - Sauvignon blanc/chardonnay –

Mendoza - Argentinië 🍷 19,50 🍷 4,00

Weingut Dürnberg - Grüner Veltliner

Tradition – Oosterijk 🍷 28,50 🍷 5,50

Boschendal - Sauvignon Blanc – Zuid afrika

🍷 25,50 🍷 4,75

Delas – Viognier – Languedoc roussillon -

Frankrijk 🍷 25,50 🍷 4,75

Portillo - Chardonnay - Mendoza - Argentinië

🍷 26,50 🍷 5,00

Trimbach – Gewurztraminer – des Seigneurs

de Ribeaupierre 2005 – Alsace – Frankrijk

🍷 64,50

Grand Régnard - Chardonnay – Chablis –

Frankrijk 🍷 47,50

De Ladoucette - Sauvignon blanc – Pouilly

Fumé – Frankrijk 🍷 49,50

Bernardus - Sauvignon blanc – Californie –

Amerika 🍷 34,50

Bernardus - Chardonnay– Californie –

Amerika 🍷 42,50

Rosé wijn

Selected Casal Viel Rosé, Frankrijk

🍷 19,50 🍷 4,00

Red wine

Elevado - Cabernet Sauvignon/Shiraz –

Mendoza - Argentinië 🍷 19,75 🍷 4,00

El Castilla, Syrah, Spanje 🍷 26,50 🍷 5,00

Portillo - Malbec - Mendoza – Argentinië

🍷 24,50 🍷 4,75

Pinot noir "Salentein barrel selection"

Mendoza - Argentinië 🍷 32,50 🍷 6,50

Tommasi –

Corvina/Rondinella/Vernese/Molinara -

Veneto - Italie 🍷 36,50 🍷 7,00

Chateau Reignac 2005 - Merlot/Cabernet

Sauvignon - Bordeaux - Frankrijk 🍷 57,50

Chateau Musar, Bekaa Valley, Libanon

🍷 57,50

Bernardus "Marinus"- cabernet
franc/cabernet sauvignon/merlot/petit

verdot Californie 🍷 57,50

Dessert wijn

Torres - Floralis – Moscatel - Spanje

🍷 22,50 🍷 4,50