

GEWOON LEKKER BIJ DE BORREL

Broodplankje ✓ **6,75**

Hummus van koriander, limoen en tomaten salsa 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 Rendang **14,50**

Klassiek Indonesisch gerecht van rundvlees, kokosmelk en verschillende Indonesische kruiden en atjar van rode kool en seroendeng
Lekker om samen van te snoepen

Olijven & Smokehouse amandelen ✓ **5,00**

Onze noten komen bij Gotjé vandaan. Een familiebedrijf die deze vers voor ons brandt in eigen branderij en dat proef je.

Oesters & lime **per stuk 3,50**

Zeeuwse Creuses met citroen en peper

Reypenaer kaas ✓ **8,50**

Met piccalilly mayonaise

Blikje sardientjes 'la perle des dieux' **11,50**

Geïmporteerd uit Frankrijk, met citroen, toast en boter

Borrelplank de luxe **27,50**

Boerenbrood - aioli, olijven - gerookte zalm sardientjes - Reypenaer kaas - makreel risotto truffel bitterballen-Drentse worst chickenwings - chilisaus carpaccio van ribeye - amandelen – paprika komkommer 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**

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

Het betere borrelen

Aperol Spritz

Proef de Italiaanse zon in een frisse - bitterzoete mix van Aperol - prosecco bruiswater



Luxardo Limoncello Spritz 6,50

Fris drankje op basis van citroenen in combinatie met Prosecco en veel ijs

Bulldog Gin & Tonic 10,50

Stoere gin met een harmonieus karakter, heerlijk in combinatie met Fever-Tree tonic en limoen jeneverbessen

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

Hugo 6,50

Vlierbessenbloesem - cava - spuitwater - ijs

Moscow Mule 7,50

Kruidige cocktail – vodka - ginger beer limoen - munt

Caipirinha 6,50

Gemaakt van Braziliaanse drankje Cachaca

Freixenet Mia Sangria Classic Royale

Rijkelijk gevuld met Spaanse rode sangria en vers citrusfruit.

Glas  5,00 halve liter 11,50 liter 19,50

alcoholvrij genieten

Crodino 3,75

Het Italiaanse alcoholvrije aperitief met een bite!

Hugo 0.0 3,75

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 schaaftijs - munt

Virgin Moscow Mule 4,75

Limoensap - ginger beer - ijs - munt

ICED COFFEE

Iced Cappuccino 3,75

Groot glas met ijsklonten en Cappuccino

Iced Chai Tea Latte 3,75

Groot glas met ijsklonten en chai tea latte

Kokos iced latte (lactose vrij) 4,25

kokos melk - ijsklonten – espresso - gedroogde cocos

apple pie - salted caramel – brownie 0,50

vanille - roasted hazelnut

Ook mogelijk met soja of kokos melk 0,50

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	
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 - radijs - komkommer	
Kroketten van de Jong	
Keuze uit :	
Rundvlees kroketten	9,50
Groente kroketten ✓	9,50
Hollandse garnalen Kroketten	12,50
Gerookte carpaccio van ribeye	10,50
Salade van groene asperges – ingelegde komkommer	
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.

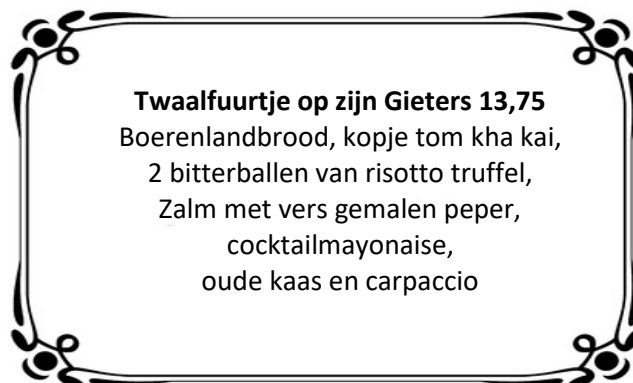
Truffelfrietjes met Parmezaanse kaas ✓ 7,50
Met truffelmayonaise van zwarte truffel uit Italië, bieslook, vers geroosterde hazelnoten en truffelzout

Frietje Rendang 14,50
Klassiek Indonesisch gerecht van rundvlees, kokosmelk, verschillende Indonesische, kruiden en atjar van rode kool en seroendeng

Creamy Cheese & Kimchi please ✓ 13,50
Spicy kimchi met romige kaas, gepekelde 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.

VOORGERECHTEN

Plankje boerenlandbrood ✓	6,75
Hummus van koriander - limoen - tomaten chutney - noten	
Chefs voorgerecht	13,75
Chef maakt voor u een verrassingsvoorgerecht met daarop vis, vlees en een klein soepje <i>Vanaf 2 personen te bestellen</i>	
Tartaar van gerookte zalm	13,50
Met salade van groene asperges en dillemayonaise	
Paling uit Volendam	14,75
Paling uit Volendam - gerookte makreel	
Coquilles met avococrème ,	14,75
Zeekraal - citroengras - vers geroosterde hazelnoten	
Salade Caprese ✓	11,50
Tomaat - burrata – basilicum	
Truffel ravioli ✓	11,50
Met gebakken spinazie - grotchampignons knoflook - room	
Carpaccio van rib-eye	11,50
Papadum - zwarte peper - Parmezaan truffelmayo - risotto truffel bitterbal	
Extra Eendenlever	15,50
Gesmoorde escargots 6 stuks	9,75
12 stuks	13,75
Wijngaardslakken in knoflookboter gegratineerd met citroen	
Oesters & lime 5 stuks	14,00
Zeeuwse Creuses met citroen en peper	

Maaltijdsalades

Zomerse salade Burrata ✓	12,50
Burrata, Little gem, bleekselderij, avocado, watermeloen, linzen, cherrytomaatjes, komkommer, knoflookcroutons en lijnzaad	
Zomerse Salade Vis	16,50
Gepaneerde snoekbaars, zalm en makreel	
Zomerse salade vlees	14,50
Gebakken biefstukpuntjes met pesto, champignons, ui, paprika en zwarte peper	
Salade Riche	22,50
Kreeft, coquilles , gebakken garnalen, eendenlever en gerookte ribeye	

SOEPIE?!

Onze soepen worden geserveerd met een soepstengel

Fanfare soeproeverij	8,50
Voor wie niet kan kiezen, drie kleine soepjes	
Tom kha kai	7,00
Thaise kippensoep - kokosmelk - citroengras koriander	
Soep van uien ✓	6,00
Met kruidencroutons en geraspte kaas	
Aardappeltruffel	8,50
knolselderij, linzen en paling	
(zonder paling) ✓	7,00



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

Truffel ravioli 17,50

Met gebakken spinazie, grotchampignons, knoflook en groene asperge

Biet Wellington 17,50

Rode biet met een duxelles van paddenstoelen, shiitake, knoflook in jasje van bladerdeeg met bieslook, brokken geitenkaas

Scampies pasta 20,50

Pittige gamba's, courgette, cherrytomaten en Parmezaanse kaas

Fish and chips 18,50

Licht gepaneerde snoekbaars, zelf gemaakte frieten, zuur van Kesbeke en remouladesaus

Overijssels Roastpork 19,50

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

Fanfare mixed grill 29,50 p.p.

Vanaf 2 personen, biefstuk – spare ribs – roastpork 275 gr.

Gegrilde Lantinga Spareribs 23,50

Chili saus, aioli, zelf gemaakte friet

Steaks van diamanthaas

Lady steak (150 gr) 20,50

House steak (200 gr) 23,50

Big steak (300 gr) 28,50

Steak Rossini 28,50

House steak met eendenlever

Gele curry met kip, 22,50

Thaise groene curry - 20 soorten kruiden – linzen – kokosmelk - witte rijst

Voor erbij

* groene asperges gegrild	3,50
Met oosterse dressing	
* Zelf gemaakte friet	
met piccalilly mayonaise	4,50
* Truffelfriet, truffelmayonaise, sjalot, hazelnoten en truffelzout	7,50
* Paddenstoelenroomsaus	2,50
* Bleu de Wolvega saus	2,50
* Peppersaus	2,50
* Kruidenboter	2,50

Fanfare burger

Fanfare Beef burger 17,50

Brie - gekarameliseerde ui - tomatensalsa – 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, tomatensalsa en truffelmayo

Burger Vega style 17,50

Onze eigen vega Fanfare groente burger met gebakken groente en tomatensalsa

 Vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!

chefs menu 39,50

Laat u verrassen door de chef,

Chefs voorgerecht

Chef maakt voor u een trio van voorgerechten

Verrassingshoofdgerecht: ook hier zal de chef jullie verrassen met verschillende gerechten,

geserveerd met aardappel- en groentegarnituur.

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

Dit menu is per tafel te bestellen

DESSERTS

Café Glacé 7,50

Vanille roomijs - espresso – merengue – slagroom

Sorbet met aardbeien 8,50

Vanille-ijs - aardbeien - slagroom

Crème Brûlée 7,25

Vanille – vanille-ijs - slagroom

Hazelinobol dessert (Glutenvrij) 6,50

vanille-ijs - slagroom

White lady 8,50

vanille-ijs – chocosaus - crumble van Tony
Chocolonely karamel/zeezout

Chocolate peanut butter 8,50

Crunch van pindakaas – melkchocolade –
karamel – browniecake – slagroom

Red Velvet cake 7,50

Cacao – karnemelk - roomkaas glazuur –
vanille-ijs – slagroom

Kaasplankje Fanfare 12,50

Oude Reijpenaer – burrata – bleu de Wollega
– verrassingskaasje – gerookte amandelen –
vijgen confiture

Zoete verleiding proeverij p.p. 11,00

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

Te bestellen vanaf 2 personen

Glas dessertwijn 4,50

Koffie compleet 6,50

Een keuze uit onze koffie/thee met bonbons
arretjescake, en een klein likeurtje



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 kokos melk 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	

Met slagroom 0,75

apple pie - salted caramel – brownie 0,50
vanille - roasted hazelnut

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 3,75

uit eigen keuken, bereid met spijs

Arretjescake met slagroom 3,25

Gieterse soes 4,25

met chocoladesaus en advocaat

Red Velvet cake 4,50

met Slagroom

Hazelinobol (glutenvrij) 4,25

met slagroom

DRANKEN

Homemade

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

Frisdranken

Verse jus d'orange	3,75
Appelsap van Schulp	2,85
Rivella	2,85
Ginger beer	3,75
Bitterlemon	2,85
Tonic	2,85
Coca Cola (zero) (groot + 2,00)	2,85
Cassis	2,85
Sinas	2,85
Sprite	2,85
Spa Blauw of Rood (groot + 2,00)	2,85
Fuze tea Sparkling Lemon (groot + 2,00)	2,85
Fuze tea Green (groot + 2,00)	2,85
Fristi, Chocomel	2,85
Spa Rood of Spa blauw 0,75 liter	5,00
Kan ijswater met ijsklonten, lemon grass, sinaasappel en verse munt	3,00



Bieren van de tap

Grolsch Premium pilsner (25cl) klein	2,85
Grolsch Premium pilsner (40cl) med	4,25
Grolsch Premium pilsner (50cl) groot	5,50

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

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

Flesbieren

Grolsch 0,0 %	3,50
Radler 0,0 % / 2,0 %	3,75
Weizen 0.0 %	3,75
La Trappe blond	5,00
La Trappe tripel	5,40
La Trappe witbier	4,80
Duvel, Pauwel Kwak	5,40
Ciders Somersby blackberry	3,75



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

Geytbier Wittegeit (wit)	4,80
Geytbier Zonnigeit (blond)	4,80
Geytbier Gekkigeit (tripel)	4,80
Geytbier Bockigeit (bokbier)	4,80

JENEVER/ GEDISTILLEERD

Amsterdamse van Wees jenever	2,75
Van Wees Loyal	3,75
Van Wees oude jenever	3,25
Van Wees korenwijn Rembrandt	3,75
Zeer oude van Wees 10 jaar	6,50
Advocaat met slagroom	3,50
Jägermeister, Vieux	2,90
Sonnema Berenburg, Fanfarebitter	2,90
Port rood, Martini wit	4,00
Smirnoff Wodka	4,25
Jose Cuervo especial tequila	4,25
Sambuca	4,25
Grappa Juliain vecchiata	4,25
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
Zucapa 23 centenarion Cuatemala	7,00

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	

MALT WHISKEYS

Glenmorangie	7,25
Port Wood Finish, Highland	
Glenmorangie	6,25
10 years old, Highland	
Balvenie	7,25
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	