

GEWOON LEKKER BIJ DE BORREL

Broodplankje ✓ 6,75

Hummus van koriander, limoen en tomaten salsa en notencrunch

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, verschillende Indonesische kruiden, atjar van rode kool en seroendeng. Lekker om samen van te snoepen

Nachos pulled pork ✓ 12,50

Nachos uit de oven met pulled pork, paprika, kaas en Jalapeños

Oesters & lime per stuk 3,50

Zeeuwse Creuses met citroen en peper

Kaasplankje Fanfare 14,50

Oude Reijpenaer – burrata – bleu de Wolvega brie – noten – vijgen confiture

Borrelplank de luxe 27,50

Boerenbrood - aioli - olijven - tartaar gerookte zalm - sardientjes - Reypenaer kaas - makreel truffel bitterballen - Drentse worst carpaccio van ribeye - nachos - 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

6,50

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

Ice tea

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 schaafts - munt

Virgin Moscow Mule

4,75

Limoensap - ginger beer - ijs - munt

ICED COFFEE

Iced Cappuccino Vanille

4,25

Groot glas met ijsklonten en cappuccino

Iced Chai Tea Latte

4,25

Groot glas met ijsklonten en chai tea latte

Kokos iced latte (lactose vrij)

4,25

Havermelk – monin kokos - ijsklonten – espresso - gedroogde cocos

Ook mogelijk met soja of havermelk 0,50

Met slagroom 0,75

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
boerenbrood - radijs - komkommer	
Kroketten van de Jong	
Keuze uit :	
Rundvlees kroketten	9,50
Groente kroketten 	9,50
Hollandse garnalen Kroketten	12,50
Broodje Brie 	8,50
Salade van groene asperges en Franse brie	
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

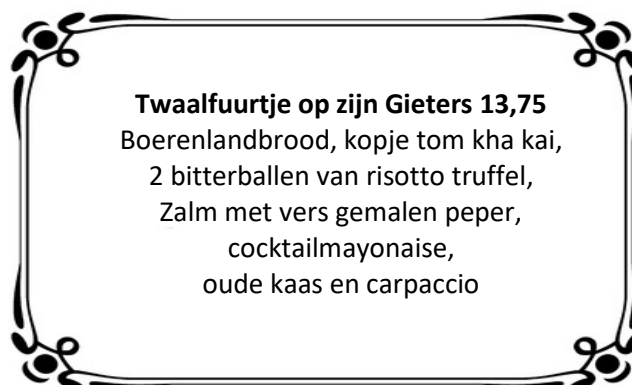
Frietje Rendang 14,50
Klassiek Indonesisch gerecht van rundvlees, kokosmelk, verschillende Indonesische kruiden atjar van rode kool en seroendeng

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

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.

Maaltijdsalades

VOORGERECHTEN

Plankje boerenlandbrood ✓	6,75
Hummus van koriander - limoen - tomaten chutney - noten	
Chefs voorgerecht	13,50
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	11,50
Met salade van groene asperges en dillemayonaise	
Paling uit Volendam	14,50
Paling uit Volendam - gerookte makreel	
Coquilles met avococrème ,	13,50
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 - truffel bitterbal	
Extra Eendenlever	15,50
Oesters & lime 5 stuks	14,50
Zeeuwse Creuses met citroen en peper	

Zomerse salade avocado ✓	12,50
Little gem, bleekselderij, avocado, watermeloen, linzen, cherrytomaatjes, komkommer, knoflookcroutons en lijnzaad	
Salade gerookte zalm met gamba's	14,50
Groene salade met gerookte zalm en Gamba's gemarineerd in kruidenolie	
Zomerse salade vlees	14,50
Gebakken biefstukpuntjes met pesto, champignons, ui, paprika en zwarte peper	
Salade Riche	22,50
Coquilles , gamba's , Burrata, paling gerookte ribeye met eendenlever en groene asperges	

SOEPIE?!

Onze soepen worden geserveerd met een soepstengel

Fanfare soepproeverij	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

✓ Vegetarisch

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

Duivelse 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 – spareribs – 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 lam, **22,50**
Thaise groene curry - 20 soorten kruiden – linzen – kokosmelk - witte rijst

Voor erbij

* groene asperges gegrild Met oosterse dressing	3,50
* 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 8,50

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

Kids ijsje 4,00

Met verrassing

Kaasplankje Fanfare (2pers) 14,50

Oude Reijpenaer – burrata – bleu de Wolvega
– brie – gerookte noten – 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 5,00

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 havermelk 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

Versschillende siropen voor door de koffie
apple pie - salted caramel – brownie 0,50
vanille - roasted hazelnut – kokos

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

Frísdranken

Verse jus d'orange (groot + 1,75)	3,75
Appelsap van Schulp	2,85
Rivella	2,85
Ginger beer	3,75
Bitterlemon	2,75
Tonic	2,75
Coca Cola (zero) (groot + 1,75)	2,75
Cassis	2,75
Sinas	2,75
Sprite	2,75
Spa Blauw of Rood (groot + 1,75)	2,75
Fuze tea Sparkling Lemon (groot + 1,75)	2,85
Fuze tea Green (groot + 1,75)	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) normaal	2,90
Grolsch Premium pilsner (40cl) medium	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	5,00

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	5,50
La Trappe witbier	5,00
Duvel, Pauwel Kwak	5,50
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	7,75
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	