

Grand café de Zon

Welkom bij de Zon. Kent u het nog van de discotheek van vroeger?

Sinds **01-11-2019** hebben wij 'Lars Stegeman & Tessa Stegeman - van Akker' (toen allebei 23 jaar oud) Grand café de Zon overgenomen. Tessa is hier als leerling met de opleiding Horeca Ondernemer Manager Café/Bar op haar 17^{de} begonnen (in 2013), en is hier nooit meer weg gegaan.

Twee maanden nadat wij het hadden overgenomen, hebben wij de zaak in januari 2020 een maand gesloten gehad om alles op te knappen. Van de keuken renoveren tot het plafond schilderen, alles is opgefrist en de hele zaak en terras zijn voorzien van nieuwe meubels. Ook hebben wij boven een vergaderzaal gemaakt voor maximaal 25 personen.

Na twee moeilijke jaren i.v.m. het Corona-virus heten wij jullie van harte welkom in ons grand café. Lars runt als chef-kok de keuken samen met Tino Wolters. Tessa runt de bediening. Naast ons is Joëlle Stauber als leidinggevende ook het gezicht van de zaak. Samen met ons mooie team hopen wij dat jullie heerlijk kunnen genieten van een borrel, lunch of diner.

Ook kunt u bij ons terecht voor een high tea/wine/cocktail of high beer, of voor feesten en partijen tot een maximum van 150 personen.

Voor meer informatie mail ons en wij nemen zo spoedig mogelijk contact met u op: info@grandcafedezon.nl
U kunt ook telefonisch contact met ons opnemen: [0547-272025](tel:0547-272025)

Openingstijden keuken

11:00 uur tot 20:00 uur



Openingstijden restaurant

11:00 uur tot 22:00 uur


Kijk voor de actuele informatie op onze website: www.grandcafedezon.nl
Of like onze Facebook & Instagram pagina om op de hoogte te blijven van onze acties.

Lunchgerechten

(te bestellen tot 16:00 uur)

 = Vegetarisch


Soepen

 Vegetarische mosterdsoep, met kaas	€ 7,00
Tomatensoep, met room en gehaktballetjes	€ 7,00
Soep van de week <i>(vraag aan één van onze medewerkers)</i>	vanaf € 7,00

SPECIALS

'Zonnig' 12 uurtje *(op wit, bruin of donkerbruin brood)*

Rundvleeskroket op brood, gebakken ei op brood met ham en kaas, rundvleessalade en een kopje tomatensoep of mosterdsoep € 15,00

 **Vegetarisch 12 uurtje** *(op wit, bruin of donkerbruin brood)*

Groentekroket op brood, gebakken ei op brood met kaas, aardappelsalade en een kopje mosterdsoep € 15,00

Broodje kip Teriyaki *(op wit of bruin stokbrood of een Italiaanse bol)*

Kippendijen met een zoete licht pittige saus, salade en pijnboompitten € 14,50

Tosti's *(op wit of bruinbrood)*

 Tosti kaas, met ketchup € 5,75
Tosti ham en kaas, met ketchup € 6,00

Kroketten *(op wit, bruin of donkerbruin brood)*

Twee rundvlees kroketten, op brood met mosterd € 11,00


 Twee groente kroketten, op brood met mosterd € 11,00

Lunchgerechten


(te bestellen tot 16:00 uur)

 = Vegetarisch

Koude broodjes (op wit of bruin stokbrood of een Italiaanse bol)

 Broodje geitenkaas, met salade, honing en notenmelange	€ 13,50
Broodje carpaccio, met kaas, pittenmelange, truffelmayonaise en salade	€ 14,50
Broodje tonijnsalade, met ui, olijfjes en frisse salade	€ 10,50

VLEES SPECIALS

 Vegetarische hotdog, voorzien van kaas, Relish en geserveerd met friet	€ 12,00
Homemade hotdog, voorzien van spek en gevuld met kaas geserveerd met friet	€ 12,00
Gehaktbal, met jus en mosterd op brood (op wit, bruin of donkerbruin brood)	€ 12,50


LUNCH ROYAL (op wit of bruinbrood)

Kop tomaat of mosterdsoep, met een tosti ham/kaas en rundvleessalade	€ 13,50
--	---------

Eitjes (op wit of bruinbrood)

 Uitsmijter kaas, (met gesmolten kaas)	€ 11,00
Uitsmijter ham, op brood	€ 11,00
Uitsmijter de Zon, met ham en gesmolten kaas	€ 11,50
Boerenomelet, met spek, ui en dag verse groenten	€ 12,00

Maaltijd salades




 Geitenkaassalade, frisse salade met honing en gemengde noten	€ 18,00
Carpaccio salade, met truffelmayonaise, kaas en pittenmelange	€ 19,50
Kipsalade, met gebakken kippendijen, kaas, croutons en frisse dressing	€ 19,00
Surf & turf salade, biefstukpuntjes en gebakken gamba's in een gemengde salade	€ 21,50

Diner

(te bestellen vanaf 17:00 uur)

 = Vegetarisch



Om te beginnen

-  Broodmandje, met knoflooksaus en kruidenboter € 5,00
-  Broodplankje, met knoflooksaus, kruidenboter, cajunsaus en olijven € 8,50
-  Nacho's met kaas, kaassaus en salsa saus € 9,50


Soepen

-  Vegetarische mosterdsoep, met kaas € 7,00
- Tomatensoep, met room en gehaktballetjes € 7,00
- Soep van de week *(vraag aan één van onze medewerkers)* vanaf € 7,00

Voorgerechten

-  Bruschetta's, met verse tomaat, knoflook, ui, olijfjes, kappertjes en basilicum € 9,50
-  Vegetarische tartaar, met gepofte bieten, kappertjes en zoetzure courgette € 12,50
- Steak tartaar, met kappertjes en frisse salade € 14,50
- Scampi's uit de oven, gegratineerd in een kerrieroomsaus € 14,50
- Gebakken gamba's, met frisse salade € 14,50
- Zonnige carpaccio, met truffelmayonaise, kaas, pittenmelange en frisse salade € 13,50
- Proeverij van voorgerechten, laat je verrassen door de keuken € 16,00

Maaltijd salades *(te bestellen als voor & hoofdgerecht)*



-  Geitenkaassalade, frisse salade met honing en gemengde noten € 18,00
- Carpaccio salade, met truffelmayonaise, kaas en pittenmelange € 19,50
- Kipsalade, met gebakken kippendijen, kaas, croutons en frisse dressing € 19,00
- Surf & turf salade, biefstukpuntjes en gebakken gamba's in een gemengde salade € 21,50

Diner

(te bestellen vanaf 17:00 uur)

 = Vegetarisch

Hoofdgerechten *(worden geserveerd met friet, salade en warme groente)*

Malse spareribs, met knoflooksaus en BBQ-saus	€ 25,50
Kalfs Rib-Eye, met pepersaus	€ 28,50
Tournedos, met pepersaus	€ 34,50
Varkens Rib-Eye, met champignonroomsaus	€ 21,50
Gebakken kabeljauwfilet, met remouladesaus	€ 25,50
Schnitzel, met champignonroomsaus, Stroganoffsaus of pepersaus	€ 21,50
Boeren schnitzel, met gebakken ui, champignons en spek	€ 25,00
Saté de Zon, kippendijen met satésaus, kroepoek en atjar salade	€ 20,50
Vispannetje, diverse soorten vis in curryroomsaus en groente	€ 24,50
Kip Stroganoff pannetje, gebakken kipdijen met groente in een Stroganoffsaus	€ 23,50
Runder stoofpannetje, met rijst en diverse groente	€ 26,00
 Groente curry, met rijst en diverse groente	€ 22,50
 Flammkuchen, met diverse soorten groente en salade <small>(Ook verkrijgbaar met spek +€1,50 extra)</small>	€ 19,50

Burgers *(onze burgers worden rosé gebakken en geserveerd met friet en mayonaise)*

De Zon burger, met hamburgersaus, kaas, komkommer, tomaat, gebakken ui, augurk en sla	€ 22,50
Big Burger, (de Zon burger) met een extra burger	€ 26,50







Nagerechten

Arretjescake, met Boerenroomijs en slagroom	€ 7,50
Crème Brulee, met Boerenroomijs en slagroom	€ 9,50
Liefmans coupe, roomkaas met Bastogne koek, kersen, rood fruit en liefmans bier (18+)	€ 7,50
Tiramisu, mascarpone met lange vingers en Amaretto	€ 8,50
Brownie, met Boerenroomijs en slagroom	€ 9,50
Lekkernijen, chocolade bonbons (heerlijk voor bij de koffie)	€ 5,50

Hapjes

 = Vegetarisch

Fingerfood

 Stokbrood, met knoflooksaus en kruidenboter	€ 5,00
 Broodplankje, met knoflooksaus, kruidenboter, cajunsaus en olijven	€ 8,50
 Borrel mix, olijven, pinda's en zoutjes	€ 5,00
 Punt zak friet, met mayonaise	€ 3,85
 Puntzak zoete aardappel friet, met knoflooksaus	€ 5,50
 Portie gefrituurde kaastengels (de enige echte), 10 stuks met chilisaus	€ 12,00
Portie rundvlees bitterballen, 8 stuks met mosterd	€ 9,00
Portie (luxe) gefrituurde snacks, 12 stuks met chilisaus en mayonaise	€ 13,00

Lekker voor bij de borrel (te bestellen tot 20:00 uur)

 Nacho's met kaas, kaassaus en salsa saus	€ 9,50
Kaas/worst plankje, oude en jonge kaas, fuet, harde worst, stokbrood en mosterd	€ 14,00

Laat je verrassen (te bestellen tot 20:00 uur)

Hapjesplank - Te bestellen vanaf 6 personen	
Diverse lekkernijen waaronder stokbrood met sausjes en iets lekkers uit de frituur	€ 7,50 p.p.

Wijn kaart

(alleen per fles te bestellen)

Huiswijnen

Wit, rood of rosé

Onze huiswijnen zijn per glas en per fles te bestellen. Vraag aan medewerker onze diverse soorten.

Bubbels

Bedin, Prosecco Frizzante "Corte Giovanni" | Veneto, Italië € 24,50

Een prosecco met een fijne bubbel met een fruitige tonen.
Fijne en delicate aroma's met een harmonieuze aanzet en een licht bittertje op het einde.

Bedin, Frizzante Rosato | Veneto, Italië € 32,50

Een lichte mousserende rosé met een fijne en intense geur.
De smaak is fris en droog met tonen van rood fruit en een hint van bramen en bessen.

Witte wijnen

Weingut Tinhof, Grüner Veltliner | Burgenland, Oostenrijk € 29,50

Heerlijke sappige en smaakvolle wijn met veel fruit maar ook ragfijne zuren.
Perfect in balans. Zuiver, mineralig, licht kruidig met een mooie lange afdrank.

Monte Tondo, "Marta" Pinot Grigio | Veneto, Italië € 27,50

Geurige neus met hinten van rijpe peer en wilde bloemen. Een frisse witte wijn.
In de mond een goed gebalanceerde wijn met tonen van sappig fruit, bloemen en gras.

Bodegas Vegalfaro, "Caprasia" Blanco | Valencia, Spanje € 32,50

Een fruitige witte wijn gemaakt van de Macabeo en de Chardonnay druiven.
Een aromatische geur met tonen van tropisch fruit en witte bloemen met een subtiele houttoon.
Volle smaak van rijpe ananas en perzik met een lange afdrank.

Wijn kaart

(alleen per fles te bestellen)

Rose wijn

Marrenon "Rosefine", Luberon, Frankrijk € 28,50
Prachtige luxe 'Provence stijl' rosé. In de neus Citrus tonen gecombineerd met licht rood fruit. In de smaak aardbeien in een elegante stijl. Droog met veel finesse, complexiteit en lange afdronk. Gemaakt van Syrah, Grenache & Merlot.

Rode wijnen

Weingut Tinhof, Tinhof Noir "Zweigelt & Co" | Burgenland, Oostenrijk € 27,50
Gemaakt van 80% Zweigelt, 10% Bläufrankisch en 10% Sankt Laurent. Diep kersenrood van kleur met in de neus een mooie kruidigheid vermengt met kersenfruit en een lichte aardse toon. De smaak veel rood fruit met zachte tannines.

Pago de Larrea, Caecus "Crianza" | Rioja, Spanje € 38,00
Robijnrode wijn met een fluweelzachte structuur. Gemaakt van de Tempranillo druif met uitbundige geuren van rood fruit, kersen en vanille. In de smaak mooi balans tussen rood fruit en kruidigheid. Zwoele wijn met 12 maanden houtrijping.

Marrenon, "Sepia" Rouge | Luberon, Frankrijk € 35,50
Gemaakt van de Syrah en de Grenache druiven en 20% van de wijn heeft 6 maanden houtrijping gehad. Een verfijnde neus met elegante en trendy geuren van donker fruit zoals bosbes en zwarte bes met tonen van vanille en kaneel. In de smaak hinten van zoethout, rood fruit gemengd met zeer fijne en elegante houtachtige, vanille tonen en zijdezachte tannines.

Bodegas Vegalfaro, "Caprasia" Roble | Valencia, Spanje € 31,50
Verfijnde geuren van rijp rood fruit, kers, framboos en geroosterde tonen. Evenwichtige wijn met een frisse aanzet, fluwele tannines met een fijne zuurgraad. Gemaakt van 55% Bobal en 45% Merlot druiven.

Cocktail kaart

Virgin cocktails

Virgin Mojito

Virgin Strawberry Mojito

IJsthee on the Rocks

Limoensap, munt, limoen, spa rood en rietsuiker

Aardbei, limoensap, munt, spa rood en rietsuiker

Homemade ijsthee met sinaasappel en citroen

Cocktails

Mojito

Strawberry Mojito

Peachtree

Sex on the beach

Pink Sunny Vodka

Porn Star Martini

Espresso Martini

Daquiri

Strawberry Daquiri

Limoensap, Bacardi, munt, spa rood en rietsuiker

Aardbeiensiroop, limoensap, Bacardi, munt, spa rood en rietsuiker

Limoensap, Peachtree, 7up, citroen en limoen

Vodka, cranberry sap, Peachtree en jus d' orange

Roze Vodka met fruit en bitterlemon

Vodka, Passoa, passievrucht, eiwit en limoen

Vodka, espresso, Kahlua en koffiebonen

El Dorado (rum), limoensap en suiker siroop

El Dorado (rum), aardbei, limoensap en suiker siroop

Gin - tonic's

Nordes Gin

Filliers pink Gin

Strawberry Gin 0%

met citroen

met roodfruit

met roodfruit

Spritz

Aperol Spritz

Limoncello Spritz

Aperol met prosecco, spa rood en sinaasappel

Santocci Limoncello met prosecco, spa rood, limoen en munt

Bierkaart

Bier van de tap

Grolsch fluitje	(Pilsner)	Brouwerij Grolsch
Grolsch amsterdammertje	(Pilsner)	Brouwerij Grolsch
Grolsch vaasje	(Pilsner)	Brouwerij Grolsch
Grolsch Weizen	(Weizen)	Brouwerij Grolsch
Liefmans Fruitesse	(Fruit bier)	Brouwerij Duvel Moortgat uit België
Grimbergen blond	(Blond)	Brouwerij Grimbergen uit België
Grimbergen dubbel	(Dubbel)	Brouwerij Grimbergen uit België
Grimbergen blanche	(Wit)	Brouwerij Grimbergen uit België
Wisseltap / seizoensbier		<i>(Vraag aan één van onze medewerkers)</i>

Speciaal bier van de fles

Duvel	(Blond)	Brouwerij Duvel Moortgat uit België
La Chouffe	(Blond)	Brouwerij Duvel Moortgat uit België
T Ijwit	(Wit)	Brouwerij Duvel Moortgat uit België
Het Spook van de Hegeman	(Blond)	Brouwerij Tanklokaal uit Holten
Old Minneke	(Tripel)	Brouwerij Tanklokaal uit Holten
Texels Overzee	(IPA)	Texels bierbrouwerij
Texels Skiller wit	(Wit)	Texels bierbrouwerij
Texels Skuumkoppe	(Donker tarwebier)	Texels bierbrouwerij
Texels Stormbock	(Donker bockbier)	Texels bierbrouwerij
Grolsch 0.0 %	(Pilsner)	Brouwerij Grolsch
Grolsch Weizen 0.0 %	(Weizen)	Brouwerij Grolsch
Liefmans Fruitesse 0.0 %	(Fruit bier)	Brouwerij Duvel Moortgat uit België
Texels Skuumkoppe 0.0 %	(Donker tarwebier)	Texels bierbrouwerij
Grolsch Radler 0.0 % & 2.0 %	(Radler)	Brouwerij Grolsch

Grote fles bier (0,75L)

Viertakt	(Whiskey & barleywine)	Wentersch bierbrouwerij uit Winterswijk
Pomp 4	(Quadrupel)	Wentersch bierbrouwerij uit Winterswijk

Warme dranken kaart

Thee

Diverse thee smaken van Fleur de Café

Verse muntthee met honing

Warme dranken

Kop koffie van Den Leeuw

Grote kop koffie

Koffie verkeerd

Cappuccino

Grote kop cappuccino

Espresso

Dubbele espresso

Flat White

Warme melk met honing

Warme chocomelk met of zonder slagroom

Latte Macchiato

Latte Macchiato met karamel smaak

Latte Macchiato met chocolade smaak

Latte Macchiato met tiramisu smaak

Latte Macchiato met vanillesmaak

IJs koffies op basis van een Latte Macchiato

Latte - IJs koffie karamel met of zonder slagroom

Latte - IJs koffie chocolade met of zonder slagroom

Latte - IJs koffie tiramisu met of zonder slagroom

Latte - IJs koffie vanille met of zonder slagroom

Speciale koffies met likeur erin en slagroom

- Irish coffee (met Jameson whisky)
- Spanish coffee (met Cuarenta Y Tres, Tia Maria of Baileys)
- French coffee (met Grand Marnier of Joseph Guy)
- Italian coffee (met Amaretto)

