

“Goed eten met gezond verstand,
lekkere groenten, vers van het land”

Geachte gast,

Voor u ligt onze zorgvuldig samengestelde à la Carte kaart,
vol met ‘klassiekers’ en leuke eigentijdse gerechten
zoals u van ons gewend bent.

Wij zijn enorm trots dat we hier bij Fraans Marie alle bijgerechten,
waaronder twee soorten verse warme groenten nog steeds standaard
bij uw hoofdgerecht serveren. Waar ziet u dat nog?

We wensen u een smakelijk verblijf,

Aloys & Yvonne
Team Fraans Marie

WINTERMENU

3-gangenmenu voor slechts € 27,50

De gerechten zijn ook apart als a la carte gerechten te bestellen

Voorgerechten € 8,00

Mosterdsoep ✓ € 5,50

Afgemaakt met geroosterde knoflook, spekjes en lente-ui

Rundercarpaccio ⊗

Huisgemarineerde carpaccio van de haas met
balsamicostroop, geroosterde pitten en jonge kaas

Zalm trilogie ⊗

Gerookte, gemarineerde en dungseden rauwe zalm,
geserveerd met wakame en aioli

Hoofdgerechten € 18,00

Tonijnsteak ✓

Gegrilde tonijn geserveerd met uiencompote en kruidenboter

Jägerschnitzel ⊗

Een gepaneerde schnitzel geserveerd met Jägersaus

Brie & pasta

Een vegetarische pasta geserveerd met gewokte groenten,
brie en afgemaakt met een kruidenroomsaus

Nagerechten € 7,00

Wintercoupe ✓

Vanille-ijs op een crumble van Bastogne,
geserveerd met een topping van appelkaneel en slagroom

3 keer lekker... ✓

Proeverij van 3 nagerechten, gekozen door de chef-kok

Apfelstrudel ✓

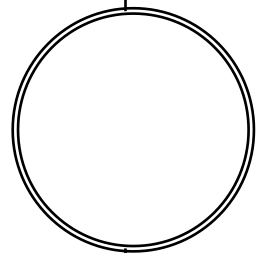
Warme apfelstrudel geserveerd met warme vanillesaus,
vanille-ijs en slagroom

Voorgerechten






Stokbroodplateau (8 sneetjes) ✓	€ 3,-
Stokbrood met kruidenboter, knoflook- en kerriesaus	
Nacho's ✓	€ 7,-
Tortilla chips met paprika, tomaat, guacomole, zure room en gegratineerd met parmezaanse kaas	
Anti Pasti ✕	€ 7,25
Verskillende Italiaanse vleeswaren, olijven, zongedroogde tomaat en bruchetta's	
Mosselen	€ 8,25
Mosselen er ✕ oenten in de kruidenboter gebakken, Gegratineerd met parmezaanse kaas	
Champignons Dordogne	€ 9,-
Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus	
Gamba's "Bourguignonne" ✓	€ 9,25
Roergebakken garnalen overgoten met knoflookkruidenboter	
Rundercarpaccio ✕	€ 10,-
Huisgemaarineerde carpaccio van de haas met basilicum dressing, pijnboompitten en Old Amsterdamkaas	
Huisgemaakte soepen	
Tomatensoep	€ 5,25
Tomatensoep afgemaakt met verse bosui en basilicumroom	
Groentesoep ✓ ✕	€ 5,25
Goed gevulde groentesoep	
Albergse uiensoep	€ 5,75
Gefruite ui in bouillon, geserveerd met een door kaas gegratineerd stokbroodje	

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij






Maaltijdsalades

- Gegrilde kip**  € 13,50
Salade geserveerd met walnoten, kerriemayonaise en een vinaigrette van groene appel
- Mozzarella & tomaat**   (mozzarella indien voorradig) € 13,50
Salade met buffelmozzarella en tomaat geserveerd met groene olijven, kaassnippers en basilicum dressing
- Zalm & tuinkruiden**  € 14,-
Salade met huisgemaarde zalm en jumbogarnalen met een vinaigrette van citrusvruchten
- Biefstukpunten**  € 15,-
Salade met gebakken biefstukpunten geserveerd met champignons en tuinkruidendressing

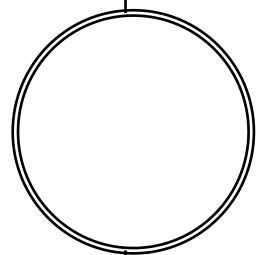
Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Vis specialiteiten

- Atlantische tongfilet**  € 19,-
Tongfilet geserveerd met vers fruit en afgeblust met amaretto
- Zalm**  € 20,-
Zalm geserveerd met kruidenkorst, gamba's en bearnaisesaus
- Kabeljauw**  € 22,-
In de oven gegaarde kabeljauw, gemarineerd in pesto en omwikkeld in Prosciutto di Parma

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij



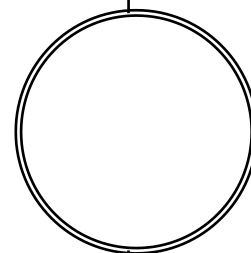
Vlees specialiteiten

Schnitzel Geserveerd met een saus naar keuze	€ 17,25
Schnitzel 'Fraans Marie' Schnitzel geserveerd met een garnituur van ui, spek en champignon en een bol huzarensalade	€ 18,-
Biefstukpunten a la Fraans Marie  Biefstukpuntjes gebakken met champignon, spek, ui en afgeblust met cognac. Geserveerd met jagersaus	€ 18,50
Spareribs Huis gemarineerde spareribs geserveerd met 2 koude sauzen	€ 19,-
Satéspies Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes	€ 19,-
Varkenshaas  Geserveerd met champignonroomsaus of gegratineerd met gorgonzola	€ 20,-
Tournedos de Marke  Biefstuk van de runderhaas geserveerd met champignon, spek en ui	€ 26,25
Gegrild vlees	
Mixed grill  Varkenshaas, biefstuk, kipfilet en spareribs geserveerd met knoflooksaus en kruidenboter	€ 21,-
Runderentrecote  Geserveerd met pepersaus	€ 22,-
Ierse runderribeye (+/- 400 gr.)  Imposant stuk vlees geserveerd met kruidenboter en knoflooksaus	€ 27,-

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groenten en een rauwkostsalade

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

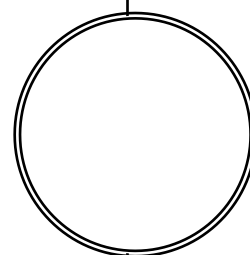


Lekker om toe te voegen..

Pepersaus ✓	€ 2,50
Champignonsaus ✓	€ 2,50
Zigeunersaus ✓	€ 2,50
Satésaus ✓	€ 2,50
Tuinkruidensaus ✓	€ 2,50
Gebakken uien/champignons ✓ ⊗	€ 2,50
'Fraans Marie' garnituur	€ 3,00
Garnituur van gebakken champignon, spek en ui	
Bonne Femme ⊗	€ 3,50
Garnituur van gebakken aardappelen, champignon, spek, ui, en diversen groenten	

Voor de kleine eters..

Kleine tomatensoep	€ 3,75
Met basilicumroom en balletjes	
Frikandel, kroket of kipnuggets	€ 5,75
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
Kipsaté ⊗	€ 6,75
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
Kleine schnitzel	€ 6,75
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
Kleine saté van de haas	€ 7,75
Geserveerd met satésaus, frites, en mayonaise	
Kleine spareribs	€ 8,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	



Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

Nagerechten

ijs met kersen ✓ ⊗

Vanille roomijs met warme kersen

€ 7,-

Crème brûlée ✓ ⊗

Geserveerd met citroenijs

€ 7,25

Stroopwafel-caramel sensatie ✓

Stroopwafelroomijs, caramel-pecanijs, stroopwafel, en karamelsaus

€ 7,25

Tiramisu ✓

Met een bol vanille roomijs en slagroom

€ 7,25

IJSCOUPES

Kindercoupe

Vanille roomijs met spikkels, aardbeiensaus en slagroom

€ 4,25

Coupe ijs ✓

Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom

€ 4,25

Sorbet ✓

Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom

€ 5,25

Dame blanche ✓

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

€ 6,50

Aloys ✓

Vanille roomijs met aardbeien, aardbeiensaus en slagroom

€ 6,50

Yvonne ✓

Yoghurt bosvruchten roomijs met bosvruchten en slagroom

€ 6,50

Kanaalzicht ✓

Malaga roomijs met boerenjongens en slagroom

€ 6,50

Suikervrij ✓

Roomijs met vers fruit

€ 6,50

Fraans Marie ✓

Vanille roomijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom

€ 6,50

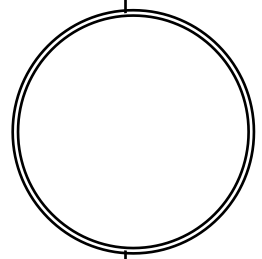
Vers Fruit ✓

Met Yoghurt-bosvruchtenijs

€ 7,75

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij



Koffie

Koffie / Thee	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,30
Espresso	€ 2,10
Dubbele Espresso	€ 3,90
Latté Machiatto	€ 2,90
Cafeïnevrije koffie	€ 2,30
Cafeïnevrije cappuccino	€ 2,50
Albergse koffie	€ 5,-
Koffie geserveerd met een 'Schrobbeleer' en slagroom	

Koffie specials

Irish Coffee	€ 6,75
Espresso met Irish Whiskey en slagroom	
Spanish Coffee	€ 6,75
Espresso met Tia Maria en slagroom	
French Coffee	€ 6,75
Espresso met Grand Marnier en slagroom	
Italian Coffee	€ 6,75
Espresso met Amaretto en slagroom	
American Coffee	€ 6,75
Espresso met Baileys en slagroom	
Coffee 43	€ 6,75
Espresso met Licor 43 en slagroom	

Digestieven

Likeuren	
Licor 43	€ 4,25
Drambuie	€ 4,75
Baileys	€ 4,-
Sambuca	€ 4,-
D.O.M. Benedictine	€ 4,75
Cointreau	€ 4,75
Grand Marnier	€ 4,25
Amaretto	€ 4,-
Tia Maria	€ 4,-

Whiskey

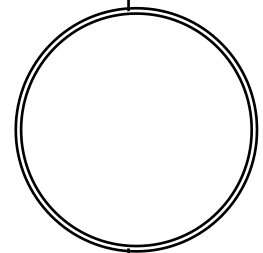
Jameson	€ 4,75
---------	--------

Cognac

Joseph Guy	€ 5,-
------------	-------

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij



Apéritif / Mousserend

Prosecco Spumante extra brut

Le Contesse – Veneto - Italië

Per fles Per glas

€ 23,50 € 5,95

Witte wijnen (droog)

Marsanne/Roussanne “Belles du Sud”

Domaine Auriol – Marsanne/Roussanne – Pays d’Oc - Frankrijk

€ 19,50 € 3,50

Chardonnay Domaine Saint Peyre

Côteaux du Languedoc – Chardonnay – Languedoc – Frankrijk

€ 22,50 € 4,-

Riesling Trocken “Rebarena”

Weingut Fitz Ritter – Riesling – Rhein-Pfalz – Duitsland

€ 25,-

Pinot Grigio

Tenuta la Tunella – Pinot Grigio – Friuli – Italië

€ 28,-

Sauvignon Blanc

Domaine de Laulan – Sauvignon Blanc – Côtes de Duras – Frankrijk

€ 23,-

Chardonnay “Pionero”

Morandé Vineyards – Chardonnay – Casablanca Valley - Chili

€ 23,-

Witte wijn (zoet)

Haut-Montravel Moelleux

Domaine Libarde – Moelleux – Bergerac – Frankrijk

€ 19,50 € 3,50

Rosé wijn

Domaine la Colombette

Côteaux du Libron – Grenache – Pays d’Oc – Frankrijk

€ 22,50 € 4,-

Rode wijnen

“Belles du Sud”

Domaine Auriol – Grenache/Syrah – Languedoc-Roussillon - Frankrijk

€ 19,50 € 3,50

Merlot La Fadèze

Domaine La Fadèze – Merlot – Languedoc – Frankrijk

€ 22,50 € 4,-

Krug Classic Cuvée

Gustav Krug – Zweigelt/Merlot – Thermenregion – Oostenrijk

€ 25,-

Valpolicella Classico Supérieure

Roberto Mazzi – Carvina/Molinara – Veneto - Italië

€ 29,-

“9 Meses”

Carmelo Rodero – Tempranillo – Ribera del Duero – Spanje

€ 30,-

Zolo Malbec

Zolo Winery – Malbec - Mendoza – Argentinië

€ 27,-

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

