



CAFÉ KEVER

L A R E N

WELKOM

Café Kever is vernoemd naar Hein Kever, de schilder die Laren heeft vastgelegd zoals het is: warm, gastvrij en met oog voor detail.

Diezelfde aandacht vind je bij ons terug, in gerechten die met zorg zijn bereid, in de sfeer aan tafel, in momenten die je bijblijven en waar herinneringen ontstaan.

Welkom bij Café Kever • waar Laren samenkomt

Team Café Kever

DINER

VAN 18:00 TOT 22:00
ZONDAG 17:30 TOT 21:00



3 GANGEN NAAR KEUZE €44,5



VOORGERECHTEN

Kreeftensoep

16

*Romige soep van kreeft en garnaal,
geserveerd met Hollandse garnaltjes,
crème fraîche, bieslook en een kreeftenbitterbal*

Hollandse garnalen cocktail

18

*Cocktailsaus, avocado, granny smith,
Romaine sla en toast*

Carpaccio van Lindenhoff

16

*Dun gesneden rundvlees, truffelsaus, rucola,
Parmezaanse kaas, pistache en pijnboompitten
supplement verse truffel*

+5

Huisgemaakte terrine de campagne

16

*Cornichons, compôte van zilverui,
groene mosterd en zuurdesem toast*

Tartelette met bos-paddenstoelenragout

16

*Gevulde tartelette met ragout van paddestoelen,
krokante Enoki en waterkers (v)*

supplement verse truffel

+5

Burrata

16

*Geroosterde gele biet, zoetzure Chioggia biet,
avocado, oude balsamico en citrus (v)*

HOOFDGERECHTEN

Steak Tartare	27
<i>Klassiek geserveerd met Franse friet en groene salade</i>	
supplement Oscietra kaviaar	+10
Steak Frites	25
<i>Steak van de Lindenhoff, Franse friet met dragonmayonaise en 'beurre Café de Paris'</i>	
Piepkuiken	26
<i>Gegrilde 'sprouting' broccoli, dragon-madeirajus, geroosterde hazelnootolie en citroen</i>	
Zeebaars	26
<i>Geroosterde spitskool, miso beurre blanc, krokante ui en bieslook</i>	
Kever Burger	22
<i>Hamburger van de Lindenhoff, Cheddar kaas en 'Kever saus'. Geserveerd met Franse friet en dragonmayonaise</i>	
Gnocchi met pompoen en salie	23
<i>Gebakken gnocchi met bruine boter, salie, pompoen crème, zoetzure pompoen, hazelnoot en Parmezaanse kaas</i>	

BIJGERECHTEN

Franse friet	6
<i>Met dragonmayonaise</i>	
Gooisch frietje	7
<i>Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas</i>	
Groene salade	6
<i>Met mosterddressing en verse kruiden</i>	
Gegrilde 'sprouting' broccoli	8
<i>Met tahinsaus, Parmezaanse kaas en citroen</i>	

DESSERTS



Huisgemaakt softijs 15

Karamel crumble en Oscietra kaviaar

Kaasplank 12

3 Nederlandse kazen van Lindenhoff met kweeper

supplement 5 kazen +6,5

Chocolademousse 12

Braam, boerenmelk-ijs, olijfolie en fleur de sel

Tarte tatin 12

*Het beroemde taartje van de gezusters Tatin met
vanille roomijs en gingerbread crumble*

DESSERTWIJN



Château Dereszla Szamorodni 8

Tokaj, Hongarije

Honing, abrikoos, sinaasappel en toch fris

Ramos Pinto Quinta de Ervamoira 10 anos 8,5

Porto, Portugal

Tawny port, complex, 'full bodied' en verfijnd aroma

COCKTAILS



Espresso Martini 13,5

Yuzu Pornstar Martini 13,75

Pornstar Martini 0.0% 13,75

Negroni 13,75

Aperol Spritz 12

Gin & Tonic 12,5

Tanqueray 10 & Fever Tree Indian Tonic

Gin & Tonic 0.0% 11

Tanqueray Dry Gin 0.0% & Fever Tree Indian Tonic
