



VOORGERECHTEN / STARTERS

Carpaccio van MRIJ rund met Parmezaanse kaas en balsamico <i>Beef Carpaccio served with Parmesan cheese and balsamico</i>	€ 9,95
Gegrilde Haloumi kaas met gemsalade en artisjok <i>Grilled Haloumi cheese served with gemsalad and artichoke</i>	€ 9,95
Ceasar salade, klassiek geserveerd <i>Classic Ceasar salad</i>	€ 8,50
Italiaanse tomatensoep <i>Italian tomato soup</i>	€ 5,00
Spinazie-waterkerssoep <i>Spinach- watercress soup</i>	€ 5,00
Gegrilde tijgergarnalen geserveerd met knoflookmayonaisse <i>Grilled tigerprawns served with garlic mayonnaise</i>	€ 12,50 **

VEGETARISCH 3 GANGEN MENU € 25,00

VOORGERECHT

Gegrilde Haloumi kaas met gemsalade en artisjok.
Grilled Haloumi cheese served with gemsalad and artichoke.

HOOFDGERECHT

Huisgemaakte groentenlasagna van courgettes, aubergines, tomaat en spinazie
Home made vegetable lasagna with courgettes, aubergines, tomato and spinach

NAGERECHT

Salade van vers fruit met een shooter van passievruchten smoothie
Fresh fruit salad served with a shooter of a passionfruit smoothie shooter



HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Visgerechten / Fish dishes

Surf en Turf van gegrilde tournedos (120 gr.) en gamba's geserveerd met peper- en knoflooksaus € 27,50 **
Surf and Turf of grilled tournedos (120 gr.) and gambas served with pepper- and garlic sauce

Gegrilde biologische Shetland zalm geserveerd met bearnaisesaus € 19,50
Grilled biological Shetland salmon served with béarnaise sauce

Gegrilde roodbaars met bearnaisesaus € 17,50
Grilled redfish served with béarnaise sauce

* Bij al onze visgerechten serveren wij een frisse groene salade en uw keuze uit frites, Franse frites of gepofte aardappel.
All fish dishes are served with a fresh green salad and your choice of French fries or a roasted potato.

Vleesgerechten / Meat dishes

Gegrilde Braziliaanse Tournedos, 200 gr. € 23,50 **
Grilled Brazilian filet steak, 200 gr.

Gegrilde Amerikaanse graangevoerd NHTC[•] Entrecôte, 200 gr. € 21,50
Grilled Argentinian rib steak, 200 gr.

Gegrilde Amerikaanse graangevoerd NHTC[•] Rib eye, 200 gr. € 21,50
Grilled Irish rib-eye steak, 200 gr.

Gegrilde Amerikaanse graangevoerd NHTC[•] T-Bone steak, 500gr. € 27,50 **
Grilled T-Bone steak, 500 gr.

Biologische Varkenshaasmedaillons, 200 gr. € 17,50
Pork tenderloin, 200 gr.

* Bij al onze vleesgerechten serveren wij huisgemaakte koolsla en uw keuze uit frites of gepofte aardappel. Hierbij kunt u kiezen uit peper-, béarnaise- of BBQ saus.
All our meat dishes are served with home made coleslaw and your choice of French fries or roasted potato. With a choice of pepper-, béarnaise- or BBQ sauce.

[•] Graangevoerd Non Hormone Treated Cattle met E.U. Biologisch keurmerk.

[•] Grainfed Non Hormone Treated Cattle with E.U. Biological standards.



Vegetarische gerechten / Vegetarian dishes

- | | |
|---|---------|
| Pom pie van spinazie en Feta kaas geserveerd met gemengde salade
<i>Spinach and Feta cheese pompie served with a mixed salad</i> | € 14,00 |
| Huisgemaakte groentenlasagna van courgettes, aubergines, tomaat en spinazie
<i>Home made vegetable lasagna with courgettes, aubergines, tomato and spinach</i> | € 14,00 |

NAGERECHTEN / DESSERTS

- | | |
|---|--------|
| Salade van vers fruit met een shooter van passievruchten smoothie
<i>Fresh fruit salad served with a passionfruit smoothie shooter</i> | € 6,50 |
| New York Cheesecake geserveerd met vruchtensaus
<i>New York Cheesecake served with fruit sauce</i> | € 6,50 |
| Crumble taart van aardbei en rabarber
<i>Strawberry and rhubarb crumble cake</i> | € 6,50 |
| Tiramisu geserveerd met chocoladesaus
<i>Tiramisu served with chocolate sauce</i> | € 6,50 |
| Sorbet triangel van bramen, groene appel en mango
<i>Sorbet triangle of blackberries, green apple and mango</i> | € 6,50 |

** Bij deze gerechten geldt een supplement wanneer uw een boeking heeft inclusief diner. Bij de voorgerechten is het bedrag € 2,50, bij de hoofdgerechten € 7,50 per gerecht per persoon.

** *When your hotel reservation includes dinner a surcharge will be billed for these items. For the appetizers the amount will be € 2,50 and for the main courses the charge will be € 7,50 per dish per person.*



3 GANGEN MENU € 29,50

VOORGERECHTEN.

Carpaccio van MRIJ rund met Parmezaanse kaas en balsamico.
Beef Carpaccio served with Parmesan cheese and balsamico.

of

Gegrilde Haloumi kaas met gemsalade en artisjok.
Grilled Haloumi cheese served with gemsalad and artichoke.

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde Hollandse mul met bearnaisesaus.
Grilled Dutch mulletserved with bearnaisesauce.

of

Entrecôte.
Rib steak.

NAGERECHTEN

Salade van vers fruit met een shooter van passievruchten smoothie
Fresh fruit salad served with a passionfruit smoothie shooter

of

Sorbet triangle van bramen, groene appel en mango
Sorbet triangle of blackberries, green apple and mango

Inclusief koffie / thee
Including coffee / tea