

# LUNCHKAART

Ruim 118 jaar gastvrijheid

## UIT DE ZEE

### CAPPUCCINO VAN KREEFT 13,50 voor | 25,50 hoofd

Schuimige gebonden kreeftensoep met een bitterbal van kreeft en gamba

Granbázan-Albariño-Galicia, Spanje 5,50

### CARPACCIO VAN BOTERVIS 10,50 voor | 24,50 hoofd

Dun gesneden botervis met radijs, gefermenteerde knoflookmayonaise, cress, kroepoek, salty finger en krokante tuinbonen

Schloss Gobelsburg, Riesling, Oostenrijk 6,00

### JAIMACAANSE MAKREEL 14,50 voor | 26,50 hoofd

Op Jamaicaanse wijze gemarineerde makreelfilet met juicy maïs ribs, geroosterde krielaardappel en sambal badjak van cranberry met verse waterkers

Fabre Montmayou, Chardonnay, Argentinië 6,5

## VLEES NOCH VIS

### CHRUNCHY CAULIFLOWER 10,50 voor | 22,50 hoofd

Knapperige bloemkoolroosjes met honingmarinade en sesamzaad

Soave Daniëli, Garganega, Veneto, Italië 6,50

### DUMPLINGS 15,50 voor | 26,50 hoofd

Aziatische dumplings met rode quinoa, noten, groentepuree en gratin van groenten

Pfeffersburger, Edelvernatsch, Südtirol, Oostenrijk 6,50

### AJO BLANCO 11,50 voor

Witte, romige, koude soep met een lichte knoflook en amandelsmaak, meloen en Hoji Blanca olijfolie

Palomino, Jerez, Spanje, droge sherry 4,00

## BIJGERECHTEN

U kunt uw gerecht naar keuze uitbreiden met

Boeren friet	4,50
Groene salade	4,50
Pofaardappel	4,50
Gegrilde groenten	4,50

## WELKOM SINDS 1903

Welkom in ons restaurant! In ons restaurant en op het terras nemen wij u mee in de beleving van onze rijke geschiedenis. Onze menukaart is geïnspireerd op de keukens die ons hotel in haar jonge jaren heeft gekend. Wij heten u van harte welkom met de gastvrijheid van toen en de luxe van nu.



Vrijwel alle gerechten kunt u zowel in een voor- en hoofdgerecht formaat bestellen. Daarnaast staan er diverse menu's op de kaart en bieden wij bij elk gerecht een passende wijn suggestie samengesteld door onze wijnkenner Peter Puijk.

## MENU

### CHEF'S KEUZE 39,50

Kunt u niet kiezen? Laat u verrassen en kies voor een 3-gangen menu samengesteld uit de favorieten van onze chef, David van Zalinge

### BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT 19,50

## BROODJES

### CRUNCHY CHICKEN 13,50

Crunchy kipsteak op een getoaste bun met gefermenteerde mosterd en dragonmayonaise

### UITSMIJTER OF OMELET 11,50

Divers beleg naar keuze, vraag gerust bij de medewerkers

### 12-UURTJE 15,50

Kopje soep, uitsmijtertje en een kroket met brood

### CROQUETTES MET BROOD 12,50

met keuze uit oesterzwam of kalfscroquet

### TOSTI 11,00

Van desembrood met prosciutto, brie, rucola en lemon-pepermayonaise

## VAN HET LAND

### BURRATA 12,50 voor | 24,50 hoofd

Zachte volromige mozzarella met gemarineerde meloen, prosciutto crudo en een rustiek broodje

Bruno Sorg, Pinot Gris, Elzas, Frankrijk 6,50

### BERGBURGER 24,50 hoofd

Black Angus burger op een versgebakken bol met Tallegio kaas, chef's burgersaus, pompoen crème, gekarameliseerde ui geserveerd met gepofte cherrytomat en friet van de chef.

Horgelus Phi-Ling, Tannat & Cabernet Sauvignon, Casgogne, Frankrijk 5,50

### DIAMANT HAAS 17,50 voor | 29,50 hoofd

Mals gegrild rundvlees uit de voorvoet met groentecrème, groene asperges en Hollandaisesaus

Fabre Montmayou, Malbec, Mendoza, Argentinië 7,00

### BELLY RAMEN SOEP 12,00 voor | 23,50 hoofd

Gemarineerd buikspek, ramen soep, noodles, gefermenteerde little gem, sojabonen en scheuten van erwt

Tokaj, Hétszolo, Furmint Tokaj, Hongarije 7,00

## DESSERTS

### SORBETIJS 9,00

Drie soorten sorbetijs met bosvruchten  
Rivesaltes, Grenache, Languedoc, Frankrijk 6,50

### CHOCOLADEMOUSSE 9,00

Romige chocolademousse met kersen en munt  
Rivesaltes, Grenache, Languedoc, Frankrijk 6,50

### FRIANDISES 7,50

Bordje met verschillende lekkernijen en bonbons voor bij de koffie

### KAASPLATEAU 12,50

Meerdere soorten lokale kaas met bijpassend garnituur

Trio proefwijnen van onze wijnexpert 6,50

## DIETWENS?

Verblijft u voor een langere tijd in het hotel of heeft u een wens of allergie? Geef deze wensen gelieve tijdig door. Uw gastgevers zorgen voor een passend alternatief!