

Van der Valk Restaurant
Martinus

Dear Guest,

Welcome to Restaurant Martinus!

Surrounded by the Dutch polder landscape, Van der Valk Hotel Volendam has been a well-known retreat since 1973. Much has changed since then, and so has our hotel. Van der Valk has always been famous in the Netherlands for our apple sauce with a cherry on top. And, while we still serve our signature garnish, our chefs work continuously to surprise you with other speciality dishes.

No matter where you are, inside the restaurant or outside in our new vegetable garden, whether you're dining with or without children, as part of a larger group or just as a twosome, our menu offers culinary delights for everyone. Take our classic carpaccio, for example, or why not select your own lobster fresh from our lobster tank? A Baron de Boeuf is simply perfect for two. Or let yourself be surprised our chefs' specialities. And, of course, every dish is served with the famous Van der Valk hospitality! Select a wine to accompany your meal from our extensive wine list. Your waiter will be happy to advise you on your choice.

Our staff are on-hand to help you in any way they can. Please let us know if you have any special wishes or requirements.

Bon appetit!

J an Broeks and Mireille Ortiz

On behalf of the team at Van der Valk Hotel Volendam

Lunch

Pain aux céréales, Pain de campagne, Baguette -
Mischbrot, Bauernbrot, Pariser Brot
Cereal bread - Farmbread - French bread

Mozzarella €7,25
Mozzarella gratiné au pistou, tomate et roquette
Mozzarella grilliert mit Pesto, Tomat und Rucola
Mozzarella grilled with pesto, tomato and arugula

Bonne santé, gesund, healthy €7,25
Jambon paysan, fromage, tomate, concombre, laitue et oeuf dur
Bauernschinken, Käse, Tomat, Gurke, Blattsalat und gekochtem Ei
Farmers ham, cheese, tomato, cucumber, lettuce and boiled egg

Oude Kaas €7,00
Fromage vieux, salade de noix, roquette, cerneaux grillées et moutarde ancienne
Alter Käse, Nüssensalat, Rucola, grillierte Wallnüssen und Senf
Old cheese, nuts salad, arugula, grilled walnuts and mustard

Duurzaam gevangen zalm €8,50
De saumon fumé, avocat, tomate, oignon rouge et fromage fines herbes
Geräuchertes Lachs, Avocado, Tomat, rotem Zwiebel und Kräuterkäse
Smoked salmon, avocado, tomato, red onion and herb cheese

Carpaccio €8,50
Carpaccio, mayonnaise truffé, roquette, pignons, Grana Padano et crostini
Carpaccio mit Mayonnaise, Trüffel, Rucola, Pinienkernen, Grana Padano und Crostini
Carpaccio with trufflemayonnaise, arucula, pine nuts, Grana Padano and crostini

Saté van kippendijen €13,50
Brochette aux morceaux de poulet, sauce cacahouette, kroupouk et pommes frites
Spiess mit Hühnerfleisch, Erdnusssauce, Krupuk und Frites
Steak with chickenmeat, peanutsauce, prawn cracker and French fries

Asian chicken €10,00
Poulet rôti, oignons, paksoi et sauce teriyaki
Mit gebratenem Huhn, Zwiebeln, Paksoi und Teriyakisauce
With fried chicken, onions, paksoi and teriyakisauce

Boerenomelet	€7,95
Omelette paysanne au fromage, jambon, champignons, lard et pomme de terre, pain esprit de bruin	
Bauernomelett mit Käse, Schinken, Champignons, Speck und Kartoffel, weiss oder braun Brot	
Farmer's omelet with cheese, ham, mushrooms, bacon and potato, white oder brown bread	
Zeeuwse omelet	€10,50
Omelette aux crevettes grises, saumon fumé et aillets, pain esprit de bruin	
Omelett mit Nordseegarnelen, Rauchlachs und Bundzwiebeln, weiss oder braun Brot	
Omelet with Northsea shrimp, smoked salmon and bunch onions, white or brown bread	
Uitsmijter	€7,75
Trois oeufs sur le plat sur tartines au fromage, jambon, fricandeau, rosbif ou lard, esprit de bruin pain	
Strammer Max mit Käse, Schinken, Frikandeau, Roastbeef oder Speck, weiss oder braun Brot	
Three fried eggs on bread with cheese, ham, fricandeau, roastbeef or bacon, white or brown bread	
Twaalfuurtje - Lunch	€8,50
Deux tartines, croquette de veau, oeuf sur le plat, petit pain au saumon et potage tomates	
Zwei Brotschnitten, Kalbskroket, Spiegelei, Semmel mit Lachs und Tomatensuppe	
Two breadslices, croquette of veal, fried egg, breadroll with salmon and tomato soup	
Clubsandwich	€10,50
Pain de campagne, saumon fumé, mayonnaise aux herbes et pommes frites	
Bauernbrot mit Rauchlachs, Kräutermayonnaise und Frites	
Farmer's bread with smoked salmon, spiced mayonnaise and French fries	
Clubsandwich Katwoude	€9,00
Pain de campagne, fromage, poulet, lard, oeuf, laitue, mayonnaise et pommes frites	
Bauernbrot mit Käse, Hühnerfleisch, Speck, Ei, Blattsalat, Mayonnaise und Frites	
Farmer's bread with cheese, chickenmeat, bacon, egg, mayonnaise and French fries	
Grootmoeders huisgemaakte gehaktbal	€9,00
Pain complet et boulette de viande hachée á la moutarde, esprit de bruin pain	
Vollkornbrot mit Fleischbulette und Senf weiss oder braun Brot	
Whole grain bread with hashed meatball and mustard, white or brown bread	
Egg's Benedict	€9,50
Deux oeufs pochés, épinards sauvages, pain grillé, jambon de pays et sauce hollandaise	
Zwei pochierte Eier mit wildem Spinat, Röstbrot, Bauernschinken und Hollandaisesauce	
Two poached eggs with wild spinach, toast, farmer's ham and hollandaisesauce	
Amsterdamse kroketten	€6,75
Pain complet aux deux croquettes de veau á la moutarde	
Vollkornbrot mit zwei Kalbskroketten und Senf	
Whole grain bread with two croquettes of veal and mustard	
Hollandse garnalenkroketten	€8,50
Pain complet aux deux croquettes de crevettes grises et aux sauce chili	
Vollkornbrot mit zwei Nordseegarnelekroketten und chilisauc	
Whole grain bread with two croquettes of northseashrimps and shellfish chilisauc	

— — — — — Traditional salads — — — — —

Rode zalmzalade **€11,50**

Salade de saumon rouge, pommes de terre, aigre-doux d'Amsterdam et garniture fraîche
Salat mit Rotem Lachs, Kartoffeln, frischer Umlage und Süß-sauer aus Amsterdam
Salad with potato and red salmon, sweet and sauer from Amsterdam and fresh garnish

Hors d'oeuvre varié **€11,50**

Salade de pomme de terre aux poissons et viandes diverses, brie et garniture fraîche
Kartoffelsalat mit Fisch und Fleischumlage, brie und frischer Umlage
Salad of potato, fish and meat garnish, brie and fresh garnish

Vis hors-d'oeuvre **€11,50**

Salade de pomme de terre aux poissons diverses, et garniture fraîche
Kartoffelsalat mit Fischumlage, und frischer Umlage
Salad of potato, fish garnish, and fresh garnish

Vlees hors-d'oeuvre **€11,50**

Salade de pomme de terre aux viandes diverses, brie et garniture fraîche
Kartoffelsalat mit Fleischumlage, brie und frischer Umlage
Salad of potato, meat garnish, brie and fresh garnish

Entrees

Noorse zalm	€11,00
Saumon fumé aux câpres, sauce moutarde á l'aneth et rognures d'oignon Rauchlachs mit Kapern, Senf-Dillsauce und Zwiebelschnitzeln Smoked salmon wit capers, mustard dill sauce and onion shavings	
Paling in 't groen	€13,00
Anguille en vert étuvée au jus herbes de jardin et mâche Aal gedünstet mit Gewürzkräuter und Rapunzel Eel in green stewed with savoury herbs and corn salad	
Volendamse visschotel (voor twee personen)	€13,00
Plat de poisson: anguille fumée, saumon fumé et crevettes grises Fischplatte: geräucherte Aal, Rauchlachs und Nordseegarnelen Fishplate: smoked eel, smoked salmon and Northsea shrimps	
Hollandse garnalencocktail	€13,00
Cocktail de crevettes grises, oeuf dur, poivre moulu et sauce canadienne Cocktail mit Nordseegarnelen, gekochtem Ei, Stiesspfeffer und klassischer Cocktailsauce Cocktail with Northsea shrimps, boiled egg, bumped pepper and classic cocktailsauce	
Yellow tail tuna	€12,00
Thon roussi au avocat, sésame, wakame, sauce soya et mayonnaise au wasabi Versengter Thunfisch mit Avocado, Sesam, Sojasauce und Wasabimayonnaise Scorched tunny with avocado, sesame, soya sauce and wasabi mayonnaise	
Canadese kreeft	€16,00
Homard au avocat, mayonnaise au wasabi et ciboulette Hummer mit Avocado, Wasabimayonnaise und Schnittlauch Lobster with avocado, wasabi mayonnaise and chive garlic	
Carpaccio Klassieker	€12,00
Carpaccio de boeuf, mayonnaise au truffe, roquette, pignons, fromage Grana Padano et crostini Rindercarpaccio, Trüffelmayonnaise, Rucola, Pinienkernen, Gran Padanokäse und Crostini Carpaccio of beef, truffled mayonnaise, arugula, pine nuts, Gran Padano cheese and crostini	
Gepekelde runderlende	€12,00
Pastrami de boeuf grillé, vinaigrette de noix, salade de noix, crème de fromage vieux, croutons et chutney d'oignon rouge Eingelegtes grilliertes Lendenfilet mit Nüssendressing, Nüssensalat, altem Käserahm, Röstbrotwürfeln und Chutney aus roten Zwiebeln Grilled, pickled sirloin with nuts dressing, nuts salad, old cheesecream, croutons and red onion chutney	

Chefs favorite (€15,00 p.p.)

Selection of small appetizers for 2 persons

Homard, saumon norvegien, crevettes, huitres, thon, scampi, carpaccio et pastrami de boeuf
Hummer, Lachs, Garnelen, Austern, Thunfisch, Riesengarnelen, Carpaccio und Pastrami
Lobster, salmon, shrimps, oysters, tunny, gambas, carpaccio and pastrami

— — — — — Hot entrees — — — — —

Champignons **€9,50**

Champignons sautés au beurre fines herbes, pain de campagne et gratinés au fromage
Gebackene Champignons mit Kräuterbutter, Graubrot und gratiniert mit Käse
Fried mushrooms with spiced butter, wholemeal bread and gratinated with cheese

Black Tiger Shrimps **€12,50**

Brochette aux scampis, sauce Bombali, sésame et ail
Spieß mit Riesengarnelen, Bombalisauce, Sesam und Knoblauch
Spear with gambas, sauce Bombali, sesame and garlic

Halve kreeft **€15,00**

Homard gratiné et sa sauce hollandaise, quinoa et épinards sauvages
Hummer gratiniert mit Hollandaisesauce, Quinoa und Wildspinat
Lobster gratinated with hollandaise sauce, quinoa and wild spinach

— — — — — Salads — — — — —

Caesarsalade **Small/Big** **€11,00/€13,00**

Salade romaine au filet de poulet, lard, anchois, fromage Parmesan et oeuf poché
Römischer Blattsalat mit Hühnerfilet, Speck, Sardelle, Parmesankäse und pochiertem Ei
Roman lettuce with fillet of chicken, bacon, anchovy, Parmesan cheese and poached egg

Salade Nicoise **€15,00/€17,00**

Thon grillé aux haricots verts, laitue, quinoa et oeuf poché
Grillierter Thunfisch mit Prinzessbohnen, Blattsalat, Quinoa und pochiertem Ei
Gratinated tunny with French beans, lettuce, quinoa and poached egg

Geitenkaas (vegetarisch) **€9,25/€12,00**

Fromage chèvre gratiné, pms granny smith, miel, tomate, oignon rouge, croutons et chutney figues
Gratiniertes Ziegenkäse, Granny Smith, Honig, Tomat, Zwiebel, Röstbrot und Feigechutney
Gratinated goat cheese, Granny Smith, honey, tomato, onion, croutons and chutney of figs

Soup

Groentesoep stoofvlees, seizoensgroenten	€5,00
Soupe de legumes, la viande braissé, legumes des Saison Gemüsesuppe, gesmorrttes fleisch und Gemüse aus der Saison Vegetable Soup, stewed meat and vegetables in season	
Tomatensoep	€5,00
Crème de tomates aux croutons et basilic Tomatensuppe mit Röstbrotwürfel, Rahm und Basilikum Tomato creamsoup with croutons and basil	
Uiensoep	€5,00
Potage á l'oignon, vin rouge, aillets et gratiné au fromage Zwiebelsuppe mit Rotwein, Bundzwiebel und gratiniert mit Käse Onion soup with red wine, bunch onion and gratinated with cheese	
Tom Ka Kai	€6,00
Potage de volaille au gingembre, aillet et poivre espagnole Hühnersuppe mit Ingwer, Bundzwiebel und spanischer Pfeffer Soup with chicken, ginger, bunch onion and Spanish pepper	
Vissoep	€6,00
Crème de poisson aux crevettes, écrevisses et saumon Fisch-Rahmsuppe mit Garnelen, Krebs und Lachs Fish-creamsoup with shrimps, crayfish and salmon	

Seafood

	Small/Big
Gebakken schol Carrelet à la meunière aux crevettes, scampi, beurre fines herbes et roquette, sauce remoulade Gebackene Scholle mit Garnelen, Riesengarneel, Kräuterbutter und Rucola, remouladesauce Fried plaice with shrimps, gamba, spiced butter and arugula, remouladesauce	€17,00
Gebakken kabeljauw Cabillaud meunière aux champignons, risotto et sauce vin blanc Gebackener Kabeljau mit Champignons, Risotto und Weissweinsauce Fried cod with mushrooms, risotto and white winesauce	€14,00/€19,00
Gegrilde Zalm Saumon grillé, épinards sauvages, crevettes norvégiennes, câpres et sauce béarnaise Grillierter Lachs, wilde Spinat, Garnelen, Kapern und Bearnaisesauce Grilled salmon, wild spinach, shrimps, capers and bearnaisesauce	€13,00/€16,75
Sole à la meunière Sole meunière aux amandes brunées, citron et persil Gebackene Seezunge mit gebräunten Mandeln, Zitrone und Petersilie Fried Dover sole with browned almonds, lemon and parsley	€32,50
Sliptongetjes Volendam Solettes Volendam, hochepot de chou rouge et "butter en eek" Kleine Seezunge mit Eintopf von Rotkohl und "butter en eek" Baby sole with red cabbagemash and "butter en eek"	€15,00/€20,00
Gegrilde Yellow tail Tonijn Thon grillé, sésame, wok de légumes et sauce soye au sésame Grillierter Thunfisch, Sesam, Wokgemüse und Sojasauce mit Sesam Grilled tunny with sesame, wok vegetables and sojasauce with sesame	€17,75/€21,75
Kreeft à la Thermidor Homard Thermidor préparé au four, crème fraîche, estragon et fromage Parme Hummer aus dem Ofen mit crème fraîche und Parmakäse Oven-baked lobster with crème fraîche and Parmacheese	€26,00

Chefs favorite

Catch of the day

€17,95

Grill

Kipfilets	Small/Big €13,00/€17,00
Filet de poulet aux pousses de soja aigre-doux, concombre, cornichon et sauce cacahouète Hühnerfilet mit süß-saueren Sojasprossen, Gurke und Erdnusssauce Fillet of chicken with sweet and sauer soya sprouts, cucumber, gherkin and peanut sauce	
Spies van kippendijen	€13,50
Brochette aux morceaux de poulet aux oignons frits, kroupouk et sauce cacahouète Hühnerspiess mit gebacken Zwiebeln, Krupuk und Erdnusssauce Spear with dices of chicken, fried onion, prawn cracker and peanut sauce	
Mixed grill	€20,00
Dégustation de grillades Verkostung von dem Grill Tasting from de grill	
Cheeseburger (200 gram prime Aberdeen angus beef)	€14,00
Cheeseburger, brioche grillé, cheddar, lard, compote d'oignons rouges et sauce barbeque Cheeseburger mit grilliertem Brioche, Cheddar, Speck, Zwiebelkompott und Barbecuesauce Cheeseburger with grilled brioche, cheddar, bacon, red onioncompote and barbecuesauce	
Gegrilde kalfsentrecote, kruidenboter	€18,50
Entrecôte de Veau grillée, Beurre aux fines herbes Gegrilltes kalbszwischenrippenstück, kräuter butter Grilled Veal Sirloin steak and herb butter	

— — — — — Meat dishes — — — — —

Tournedos Katwoude (210 Gram) Small/Big
€23,00
Tournedos aux oignons sautés, champignons, tomates cerises et sauce au choix
Filetsteak mit gebackenen Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten und Sauce nach Wunsch
Tenderloin with fried onions, mushrooms, cherry tomatoes and sauce at choice

Wiener Schnitzel €13,00/€17,00
Escalope viennoise au lard croquant, tomate rôtie, citron et sauce au choix
Wiener Schnitzel mit knusprigem Speck, Schmortomate, Zitrone und Sauce nach Wahl
Scallop vienna style with crispy bacon, roasted tomato, lemon and sauce at choice

Lady Steak €17,50
Bifteck aux ravioli et sauce vin rouge
Beefsteak mit Ravioli und Rotweinsauce
Steak with ravioli and red winesauce

Spareribs €14,00/€18,00
Côtes de porc, vinaigrette barbeque, sambal et sauce soja
Rippchen, Barbecuedressing, Sambal und Sojasauce
Spareribs, barbecuedressing, sambal and soyasauce

Surf en Turf €30,00
Filet de boeuf et demi homard aux asperges vertes et sauce béarnaise
Rinderlende und halber Hummer mit grünen Spargeln und bearner Sauce
Tenderloin and halve lobster with green asparagus and béarnaisesauce

Corden Bleu Parisienne €18,00
Filet de porc au jambon, miel, fromage de Brie et sauce vin rouge
Schweinsfilet mit Honigschinken, Brikäse und Rotweinsauce
Fillet of pork with ham, honey, briecheese and redwine sauce

Kalbslever €13,00/€17,00
Foie de veau, lard sauté, tomate rôtie, oignons et champignons sautés
Kalbsleber mit gebackenem Speck, Schmortomate, Zwiebeln und Champignons
Liver of veal with fried bacon, roasted tomato, onions and mushrooms

Baron de boeuf (2 personen) €50,00
Tranches de filet de boeuf aux champignons, tomates cerise, asperges vertes, oignons, crème de petits pois, lard croquant et sauce au choix
Geschnittene Rinderlende mit Champignons, Kirschtomat, grünen Spargeln, Zwiebeln, Erbsenrahm, knusprigem Speck und Sauce nach Wahl
Slices of tenderloin with mushrooms, cherry tomato, green asparagus, onions, cream of peas, crispy bacon and sauce at choice

Chefs favorite €18,50
Entrecôte de veau, crème de pois, compote oignons rouges et jus au vin rouge
Kalbsentrecôte mit Erbsenrahm, rotem Zwiebelcompote und Rotweinjus de viande
Calf's ribsteak with peascream, red onioncompote and red winegravy

Pasta

Ravioli

€14,50

Ravioli, viande étuvée, persil et jus de truffe

Ravioli mit gedünsteter Fleisch, Petersilie und Trüffelbratensauce

Ravioli with stewed meat, parsley and Trufflegravy

Spaghetti Bolognese

€14,00

Spaghetti et sa sauce bolognaise, fromage Parma et roquette

Spaghetti mit Bolognesesaus, Parmakäse und Rucola

Spaghetti with bolognesesauce, Parmacheese and arugula

Vegetarian pasta

Paddenstoelen Fettuccine

€14,00

Nouilles fraîches et champignons, crème fraîche, crème et ciboulette

Frische Nudeln und Pilzen, Crème fraîche, Rahm und Schnittlauch

Fresh noodles, mushrooms, crème fraîche, cream and chive-garlic

Gevulde paprika

€14,50

Poivron farci au quinoa, portobello, mozzarella, persil et sauce safran

Paprika gefüllt mit Quinoa, Portobello, Mozzarella, Petersilie und Safransauce

Paprika filled with quinoa, portobello, mozzarella, parsley and saffron sauce

Desserts

Crème Brûlée	€6,25
Crème Brûlée de glace vanille, badiane et sucre de canne Crème Brûlée von Steranis, Vanilleeis und Rohrzucker Crème Brûlée from star anis, vanilla ice and cane-sugar	
Chocolate brownie	€6,50
Sauce caramel et glace vanille Karamellesauce und Vanilleeis Caramelsauce and vanilla ice	
Tiramisu	€6,25
Mascarpone, biscuit, café et amaretto Mascarpone, Biskuit, Kaffee und Amaretto Mascarpone, biscuit, coffee and amaretto	
Café Glacé	€6,00
Glace vanille, café, et Tia Maria á la Chantilly Vanilleeis mit Kaffee, Schlagsahne und Tia Maria Vanilla ice with coffee, whipped cream and Tia Maria	
Seniorenijsje	€4,50
Glace vanille, fruits et sauce fraises á la Chantilly Vanilleeis mit Früchten, Erdbeerensauce und Schlagsahne Vanilla ice with fruits, strawberry sauce and whipped cream	
Banaan Royaal	€6,00
Glace vanille et banane, amande, chocolatsauce á la Chantilly Vanilleeis mit Banane, Mandel, Schokoladesauce und Schlagsahne Vanilla ice with banana, almond, chocolatesauce and whipped cream	
Dame Blanche	€5,00
Glace vanille, chocolat et amandes á la Chantilly Vanilleeis mit Schokolade, Mandeln und Schlagsahne Vanilla ice with chocolate, almonds and whipped cream	
Sorbet	€5,00
Glace vanille aux fruits, cassis et sauce fraises á la Chantilly Vanilleeis mit Früchten, schwarze Johannisbeeren, Erdbeerensauce und Schlagsahne Vanilla ice with fruits, cassis, strawberriesauce and whipped cream	
Kaasplankje	€8,00
Planche aux fromages paysanne, chutney de figues, pain de dattes et marmelades Brett mit Bauernkäse, Feigenchutney, Dattelbrot und Marmelades Board with farm cheese, fig chutney, datebread and marmelades	

– – – – – Menu D'Ambiancæ – – – – –

Drei-Gängen-Menü/Menu à trois plats/Three course menu
€27,50 p.p.

Entree

Noorse zalm

Saumon fumé, jus fines herbes, mâche et safran
Rauchlachs mit Gewürzkräutern, Rapunzel und Safran
Smoked salmon with Savoury herbs, corn salad and saffron

Noorse garnalen

Timbale aux crevettes, vinaigrette à l'ail, croutons et oeuf dur
Becherpastete mit Garnelen, Knoblauchdressing, Röstbrotwürfel und gekochtes Ei
Timbale with shrimps, garlic dressing, croutons and boiled egg

Dun gesneden Runderfilet

Carpaccio, mayonnaise truffée, crème hareng fumé, roquette et Grana Padano
Carpaccio, Trüffelmayonnaise, Bücklingrahm, Rucola und Grana Padano
Carpaccio with truffled mayonnaise, bloatercream, arugula and Grana Padano

Soep

Crème de tomates - legume- potage à l'oignon - tom ka kai - potage poissons
Tomatensuppe - Gemusesuppe- Zwiebelsuppe - Tom Ka Kai - Fischsuppe
Tomato soup - vegetable soup- onion soup - tom ka kai - fish soup

Main courses

Gegrilde Gamba's

Scampis grillés à l'ail, fines herbes, citron vert et nouilles nero
Grillierte Riesengarnelen mit Knoblauch, Gewürzkräuter, Limone und Neronudeln
Grilled gambas with garlic, savoury herbs, lime and nero noodles

Gegrilde Zalm

Saumon grillé aux crevettes, nouilles et sauce béarnaise
Grillierter Lachs mit Garnelen, Nudeln und Bearnaisesauce
Grilled salmon with shrimps, noodles and bearnaisesauce

Holsteiner Schnitzel

Escalope aux tomates rôties, oeuf sur le plat, citron et sauce béarnaise
Schnitzel mit Schmortomaten, gebackem Ei, Zitrone und Bearnersauce
Scallop with Schmortomate, fried egg, lemon and béarnaisesauce

Catch of the day

Poisson du jour
Fisch des Tages
Fish of the day

— — — — — Menu D'Ambiancæ — — — — —

Kogelbiefstuk

Bifteck, mousseline de pois, asperges vertes et sauce au porto rouge
Beefsteak mit Erbsenmousseline, grünen Spargeln und roter Portsauce
Beefsteak with mousseline of peas, green asparagus and red port sauce

Gegrilde kuikenborst

Poitrine de poussin grillée aux champignons et risotto
Grillierte Küchleinbrust mit Pilzen und Risotto
Spring chickenbreast with mushrooms and risotto

Desserts

Dame Blanche Vanille-ijs

Glace vanille aux amandes et chocolat à la Chantilly
Vanilleeis mit Mandeln, Schokolade und Schlagsahne
Vanilla ice with almonds, chocolate and whipped cream

Sorbet

Sorbet aux fruits, glace vanille, sauce fraises et cassis à la Chantilly
Sorbet mit Früchten, Vanilleeis, Erdbeersauce, schwarzen Johannisbeeren und Schlagsahne
Sorbet with fruits, vanilla ice, strawberriesauce, cassis and whipped cream

Kaasplankje

Planche aux fromages paysanne, chutney de figes, pain de dattes et marmelades
Brett mit Bauernkäse, Feigenchutney, Dattelbrot und Marmelades
Board with farm cheese, fig chutney, datebread and marmelades

Keuze uit onze gebakskast

Tarte citron, tarte chocolat, tarte de pommes ou cheesecake
Zitronetorte, Schokoladentorte, Apfeltorte oder Cheesecake
Lemon pie, chocolate pie, apple pie or cheesecake

— — — — — Child menu — — — — —

Entree + main course + dessert

€12,00

Main course

€6,00

ENTREES / VORSPEISEN / ENTREES

Soep

Au choix: Potage tomates ou Potage légumes

Nach Wunsch: Tomatensuppe oder Gemüsesuppe

At choice: Tomato soup or Vegetable soup

Bordje gerookte zalm

Assiette au saumon fumé

Teller mit Rauchlachs

Dish with smoked salmon

Bordje ham met meloen

Assiette au jambon et melon

Teller mit Schinken und Melone

Dish with ham and melon

PLAT PRINCIPAL / HAUPTGERICHT / MAIN DISH

Kroket, Fricandel, Kipnuggets, Visstick, Saté of Schnitzel

Croquette, Fricadelle, Fritot de poulet, Beignet de poisson, Brochette indienne ou Escalope aux pms frites, marmelade de pommes, sauce mayonnaise et ketchup

Kroket, Frikadelle, Hühnerfritot, Fischfritot, Fleischspieß oder Schnitzel mit Frites, Apfelmus, Mayonnaise und Ketchup

Croquette, Fricadelle, Chickennugget, Fishstick, Meatspear or Scallop with French fries, applesauce, mayonnaise and tomato ketchup

Pannenkoek met stroop en poedersuiker

Pannequet au sirop et sucre en poudre

Pfannkuchen mit Sirup und Puderzucker

Pancake with syrup and powdered sugar

Spaghetti

Spaghetti au fromage et sauce tomates

Spaghetti mit Käse und Tomatensauce

Spaghetti with cheese and tomato sauce

Pizza Margarita

Pizza Margarita au fromage et sauce tomates

Pizza Margarita mit Käse und Tomatensauce

Pizza Margarita with cheese and tomato sauce

DESSERTS

Beker met ijs en slagroom

Coupe à la glace Chantilly

Eisbecher mit Schlagsahne

Coupe with ice and whipped cream

Raketje

— — — — — Koffie en Thee — — — — —

Coffee	€2,25
Tea	€2,25
Fresh mint tea	€2,75
Cappuccino	€2,35
Espresso	€2,10
Double espresso	€3,75
Café au lait	€2,35
Latte macchiato	€2,50
Hot chocolate with or without whipped cream	€2,75

— — — — — Special coffee — — — — —

Irish Coffee (Ballantines)	€5,75
French Coffee (Grand Marnier)	€5,75
Italian Coffee (Amaretto)	€5,75
D.O.M. Coffee (Benedictine)	€5,75
C.Y.T. Coffee (Cuarenta Y Tres)	€5,75
Baileys Coffee (Baileys)	€5,75