

GuestHouse Market Menu

MAAK UW KEUZE UIT DE GERECHTEN EN STEL UW EIGEN 3-GANGEN MENU SAMEN.

Choose from the dishes below and create your own 3 course menu | Wählen Sie aus den Gerichten und kreieren Sie Ihr eigenes 3-Gänge-Menü | Choisissez entre les plats et composez votre propre menu à 3 plats.



DAGSOEP

Soup made from salvaged vegetables | Suppe aus gerettetem Gemüse | Soup du jour

of

OOSTERSE BOUILLON

Asian broth, poultry, noodles | Asiatische Bouillon, Geflügel, Nudeln |
Consommé à l'orientale, volaille, nouilles

GEBAKKEN ZALM, BLANKE BOTERSAUS, SPINAZIE

Baked salmon, white butter sauce, spinach | Gebackener Lachs, weisser Buttersoße, Spinat |
Saumon cuit au four, sauce au beurre blanc, épinards

of

ANGUS HAMBURGER, SALADE, FRITES

Angus burger, salad, fries | Angus Burger. Salat, Pommes | Angus Burger, salade, frites

of

OOSTERSE GROENTEN CURRY, RODE PAPRIKA, CHUTNEY, GESCHAAFDE KOKOS

Oriental vegetable curry, red pepper chutney, shaved coconut | Orientalischer Gemüsecurry,
rotem Pfeffer, rasierter Kokosnuss | Curry oriental, poivrons rouges, noix de coco

STRACIATELLA PARFAIT, KARAMELSAUS, GEKARAMELISEERDE ANANAS

Parfait of stracciatella, caramel sauce, pineapple | Stracciatella-Parfait, Karamellsauce, Ananas |
Parfait de stracciatella, caramel, ananas

of

KOFFIE MET EEN HEERLIJKE GUESTHOUSE LEKKERNIJ

Coffee with a delicious GuestHouse treat | Kaffee mit einer GuestHouse Delikatesse |
Café avec une délicieuse délicatesse

*Volwassenen | Adults | Erwachsene | Adultes 24
Kinderen | Kids | Kinder | Enfants 4-10 yrs 17*



SHARED DINING MENU

Voor minimaal 2 personen / Minimum 2 persons /
Minimum 2 Personen / Pour un minimum de 2 personnes



Een combinatie van 3 voor-, 3 hoofdgerechten en een proeverij van desserts, proef alles wat onze brigade te bieden heeft.

A combination from our menu; 3 starters, 3 main courses and tasting of desserts taste everything our chefs have to offer.

Eine Kombination aus unserem Menü; 3 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte und eine Verkostung von Desserts probieren Sie alles, was unsere Brigade zu bieten hat.

Une combinaison notre menu; 3 entrées, 3 plats principaux et une dégustation des desserts.

*Volwassenen / Adults / Erwachsene / Adultes 30
Kinderen / Kids / Kinder / Enfants 4-10 yrs 17*

4 gerechten per gang + 7.50 / 4 dishes per course + 7.50



VOORGERECHTEN

Starters | Vorspeise | Entrées

SOEPEN

Soups | Suppen | Les soupes

ROMIGE MOSTERDSOEP, SPEKJES 6

Creamy mustard soup, bacon | cremige Senfsuppe, Speck | soupe crémeuse à la moutarde, bacon

DAGELIJKS WISSELENDE SOEP VAN WAT DE MARKT ONS BRENGT 7

Daily changing soup | Täglich wechselnde Suppe | Soupe du jour

TOMATENSOEP, RUNDER GEHAKTBALLETJES 7

Tomato soup, ground beef balls | Tomatensuppe, Hackbällchen | Soupe aux tomates, boulettes de boeuf haché

VEGETARISCH

Vegetarian | Vegetarier | Végétariens

SALADE VAN MINI TOMAAT, MOZZARELLA, BASILICUM OLIE 12

Salad of mini tomato, mozzarella, basil oil | Salat der Minitomate, Mozzarella, Basilikumöl | Salade de mini tomate à la mozzarella, huile de basilic

VOORGERECHTEN VIS

Starters fish | Vorspeisen Fisch | Entrées poisson

KOUD GEROOKTE ZALM, EI, KAPPERTJES, FRISSE SALADE, GESCHAAFDE VENKEL 13

Cold smoked salmon, egg, capers, fresh salad, shaved fennel | Kalt geräucherter Lachs, Ei, Kapern, frischer Salat, rasiertem Fenchel | Saumon fumé froid, oeuf, câpres, salade fraîche, fenouil rasé

SALADE VAN ZOETZURE GROENTEN, GEBAKKEN GAMBA'S, PEPPER DRESSING 14

Salad of sweet and sour vegetables, fried king prawns, pepper dressing | Salat aus süß-saurem Gemüse, gebratenen Riesengarnelen, Pfefferdressing | Salade de légumes aigre-doux, crevettes royales cuit, vinaigrette au poivre

VOORGERECHTEN VLEES

Starters meat | Vorspeisen Fleisch | Entrées viande

VITELLO TONATO; KALFSVLEES, SAUS VAN TONIJN 10

Vitello Tonato; veal, tuna sauce | Kalbfleisch, Thunfischsauce, | Vitello Tonato; viande de veau, sauce au thon

RUNDERCARPACCIO, OUDE KAAS, PIJNBOOMPITTEN, MOSTERD DRESSING 10

Beef carpaccio, old cheese, pine nuts, mustard dressing | Carpaccio vom Rind, altem Käse, Pinienkerne, Senfdressing | Carpaccio de boeuf, fromage rappé, pignons de pin, vinaigrette à la moutarde



HOOFDGERECHTEN

Main Courses | Hauptgerichte | Plats principaux

HEERLIJKE KLASSIEKERS

Great classics | Köstliche Klassiker |
Classiques délicieux

SATÉ VAN KIP, ATJAR, KROEPOEK, FRIET 18

Chicken satay, atjar, prawn crackers, fries |
Hähnchen Satay, Atjar, Krabbencracker, Pommes Frites |
Satay au poulet, poulet, sauce cacahuettes, atjar,
craquelins au crevettes, frites

VERSE AANVOER UIT DE ZEE

Fresh supply from the sea | Frische Versorgung aus
dem Meer | Approvisionnement frais de la mer

GEBAKKEN ZALM, BLANKE BOTERSAUS, SPINAZIE 21

Baked salmon, white butter gravy, spinach |
Gebakener Lachs, weißer Buttersauce, Spinat |
Saumon sautee, sauce au beurre blanc, épinards

GUESTHOUSE FAVORIETEN

GuestHouse favorites | GuestHouse Favoriten |
GuestHouse Favoris

AUSTRALIAN CLARE VALLEY BIEFSTUK, JUS VAN SJALOT 22

Australian clare valley steak, gravy of shallot |
Australisches Clare Valley Steak, einer Soße der Schalotte |
Steak australien de clare valley, sauce à l'échalote

PASTA MET SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN GEBAKKEN IN KNOFLOOKOLIE 23

Pasta with crustaceans and shellfish baked in garlic oil |
Pasta mit Krustentieren und Schalentieren in Knoblauchöl
gebacken | Pâtes aux crustacés et coquillages cuits à l'huile
d'ail

VEGETARISCH

Vegetarian | Vegetarier | Végétarien

OOSTERSE GROENTEN CURRY, RODE PAPRIKA, CHUTNEY, GESCHAAFDE KOKOS 19

Oriental vegetable curry, red pepper chutney, shaved
coconut | Orientalischer Gemüsecurry, rotem Pfeffer,
rasierter Kokosnuss | Curry oriental, poivrons rouges, noix
de coco

GROENTEN BURGER, ZOETE UI, TOMAAT, KERRIEMAYONAISE, FRIET 18

Vegetable burger, sweet onion, tomato, curry mayonnaise,
fries | Gemüseburger, süßer Zwiebel, Tomate, Curry
Mayonnaise, Pommes frites | Burger de légumes, oignons
doux, tomate, mayonnaise au curry, frites



ALLE HOOFDGERECHTEN
WORDEN GESERVEERD
MET SALADE EN FRIET
All main courses are served with
salad and fries | Alle Hauptgerichte
werden mit Salat und Pommes
serviert | Tous les plats principaux
sont servis avec salade et frites

NAGERECHTEN

Desserts | Nachspeise | Desserts

FRUIT CAKE, VANILLE IJS, PISTACHEKOEKJE 8

Fresh fruit cake, vanilla ice cream, pistachio biscuits |
Frisches Obstkuchen, Vanilleeis, Pistaziengebäck |
Cake des fruits, glace vanille, biscuit à la pistache

VERSCHILLENDE KAZEN, VIJGENMARMELADE, KLETZENBROOD 9

Assorted cheeses, fig marmalade, bread |
Verschiedene Sorten Käse, Feigenmarmelade, Brot |
Assortiment de fromages servis,
confiture de figues, pain

VERRASSENDE VANILLE- EN CHOCOLADE COMBINATIE 8

Surprising combination of chocolate and vanilla |
Überraschende Kombination von Schokolade und Vanille |
Mélange de chocolat et de vanille

STRACIATELLA PARFAIT MET KARAMELSAUS EN GEKARAMELISEERDE ANANAS 9

Parfait of stracciatella, caramel sauce, caramelized pineapple |
Stracciatella-Parfait, Karamellsauce, karamellisierte Ananas |
Parfait de stracciatella au caramel, caramélisé ananas

WIJNEN

Wines | Weine | Les vins

ROSÉ WIJNEN

HUISWIJN 4,50 / 24

LA CROIX BELLE CARINGOLE FRANKRIJK, IGP CÔTES DE THONGUE

Syrah - Grenache
Klein rood fruit
Fris – sappig - licht kruidig

V-ROSÉ 37

SPANJE, VALENCIA

Merlot
Framboos - aardbei
Zacht – sappig – elegante zuren

BUBBELS

MUNTZ 60,50

FRANKRIJK, CHAMPAGNE

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay
Brioche – citrus – rijpe peer
Licht kruidig – fruitig – zachte mousse

CAVA 6,70 / 37,50

CLOS MONTBLANC – CAVA – BRUT PREMIUM SILVER SPANJE, CONCA DE BARBERÀ

Macabeo - Parellada
Perzik – kweepeer – honing meloen
Fijne bubbels - fruitig - droog

DESSERTWIJN

DESSERT WIJN 4,50 / 24

VEGAMAR DULCE SPANJE, VALENCIA

Muscat of Alexandria
Rijp fruit – perzik – ananas - banaan
Zoet – fruitig - lange afdronk



WIJNEN

Wines | Weine | Les vins

WITTE WIJNEN

HUISWIJN 4,50 / 24

LES NUAGES

FRANKRIJK, TOURAINE, LOIRE

Sauvignon Blanc

Meloen – buxus – kruisbes

Knisperend – fruitig – mineralen

TERRE DI ROMEO 5,50 / 27

ITALIË, VENETO

Pinot Grigio

Expressief - groene appeltonen - licht bloemig

Droog - fris – evenwichtig

PETIRROJO 6 / 30

CHILI, COLCHAGUA VALLEY

Chardonnay

Abrikoos – mango – witte bloemen

Romig - zacht - gegrilde noten

CUEVA LLANA, (BIO) €37

SPANJE, MANCHUELA

Macabeo

Mango – ananas - peer

Complex - fris - mineralig

SIPP MACK, (BIO) €39

FRANKRIJK, ELZAS

Pinot Blanc

Acacia – peer – perzik - abrikoos

Kruidig – filmend - krachtig

ZORZAL RESERVA CHARDONNAY €35

ARGENTINIË, MENDOZA

Chardonnay

Mineralig – rijpe appel - citrus

Fris – sappig – verfijnde zuren

RODE WIJNEN

HUISWIJN 4,50 / 24

HIPPOCAMPUS

FRANKRIJK, CÔTES DE THAU

Merlot

Aardbei – rode pruim

Rond – rijpe tannines – uitgebalanceerd

VEGAMAR - DOMINIO DE CALLES ROBLE 5,50 / 27

SPANJE, VALENCIA

Tempranillo - Merlot - Syrah

Ceder – specerijen - vanille

Rond – soepel - zachte tannines

PETIRROJO 6 / 30

CHILI, COLCHAGUA VALLEY

Carmenere

Framboos – kaneel – zwarte pruim

Specerijen - vol - lange afdronk

STELLENRUST 36

ZUID-AFRIKA, STELLENBOSCH

Pinotage

Rijpe perzik - zwarte kers - vijg

Rijp – sappig – lange afdronk

MIGUEL ANGEL MURO CRIANZA 37

SPANJE, RIOJA

Tempranillo

Balsamico - vanille - rood fruit

Vol - rond - krachtig

MAS BAUX – LA VIE EN ROUGE BIO 39

FRANKRIJK, CÔTES DU ROUSSILLON

Syrah – Grenache – Cabernet - Mourvèdre

Bloemig – peper – zwarte bessen

Rijk - elegant - zachte tannines

DRANKEN

Drinks | Getränke | Les boissons

WARME DRANKEN

*hot drinks / Heisse Getränke /
boissons chaudes*

WARME DRANKEN

Koffie	2.40
Espresso	2.30
Espresso Macchiato	2.40
Dubbele Espresso	3.40
Cappuccino	2.60
Café Latte	2.80
Latte Macchiato	3.00
Flat White	3.60
Pickwick Slow Tea	2.40
Verse Munt Thee	2.60
Irish Coffee	7.25
GuestHouse Coffee	7.25
DE special coffee	4.50
Chociatto	2.80

FRISDRANKEN

*soft drinks / Kalte Getränke /
boissons fraîches non alcoolisées*

FRISDRANKEN

Coca-Cola	2.40
Coca-Cola Light	2.40
Coca-Cola Zero	2.40
Lipton Ice-Tea	2.80
Lipton Ice-Tea Green	2.80
Sprite	2.60
Fanta Orange	2.60
Tonic	2.60
Fanta Cassis	2.60
Bitter Lemon	2.60
Fever Tree Tonic	3.60
Fever Tree Indian Tonic	3.60
Fever Tree Ginger Beer	3.60
Fristi	2.70
Chocomel	2.70
Rivella	2.70
Jus d'Orange	3.60
Appelsap	2.60
Tomatensap	2.60
Ginger Ale	2.60
Crodino	3.10

BIEREN

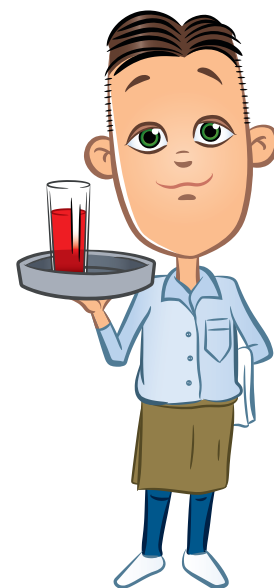
Beers / Bier / Bières

BIEREN OP TAP

Hertog Jan Pilsener	2.60
Hertog Jan Pilsener 0.5L	4.70
Hertog Jan Weizener 0.3L	3.60
Hertog Jan Weizener 0.5L	5.70
Hertog Jan WisselTap	5.00

BIEREN OP FLES

Jupiler 0.0%	2.50
Hertog Jan Bastaard	3.10
Hoegaarden Wit	3.40
Hoegaarden Rosé	3.40
Hoegaarden Radler 0.0%	2.85
Corona Extra	3.70
Leffe Triple	4.70
Karmeliet Triple	5.00
La Chouffe Blond	3.90
Liefmans Fruitesse	3.10
Leffe Bruin – Blond	4.10
Duvel	4.10



DRANKEN

Drinks | Getränke | Les boissons

BUBBELS

Kinder Champagne	3.85
Glas Cava	6.70
Glas Kirr Royal	6.70

APERITIEVEN

Courvoisier VS	5.20
Courvoisier VSOP	6.20
Armagnac Janneau	5.20
Calvados	4.95
Cointreau	4.70
Drambuie	5.20
Limoncello	4.70
Sambucca	4.40
Grand Marnier	5.20

PORT & SHERRY & VERMOUTH

Ruby – Tawny port	3.80
Tawny 10 Y Port	5.20
Witte Port	3.90
Droge - Medium Sherry	3.70
Pedro Ximénez	4.70
Martini Bianco – Rosso	3.10

GIN & TONIC

Bombay Sapphire – Fever Mediterranean Tonic	7.80
Bulldog – Fever Ginger Beer	8.80
Tanqueray no. 10 – Fever Indian Tonic	9.10
Hendrick's – Fever Indian Tonic	10.30

RUM & VODKA

Bacardi Rum	3.70
Havana 7 Rum	6.20
Malibu	3.70
Eristoff Vodka	3.70

DIGESTIEVEN

Jonge Jenever	2.90
Campari	3.70
Aperol	3.10
Apfelkorn	3.10
Safari	3.70
Pernod	4.70
Ricard	4.70
Bessen jenever	2.90
Amaretto	4.20
Grappa	4.20
Schrobbelér	3.20
Baileys	4.20
Frangelico	4.20
Licor 43	4.20
Tia Maria	4.20
Kahlua	4.20

WHISK(E)Y

Jameson	3.70
Ballantine's Finest	4.20
Glenfiddich 12Y	5.90
The Glenlivet FS	6.20
Jim Beam	4.20
Jack Daniels	4.70

