

Fijnproeversmenu

VOOR DE KLEINE ETER

€ 39,50

Amuse

★ ★ ★

Tartaar van tonijn

Ponzu | furikake | wasabi

OF

Pata Negra

Pompoencrème | vijg | schorseneren

★ ★ ★

Skrei filet

Truffelboter | mousseline | haricot vert

OF

Tamme Veluwse eendenborst

Grand Marnier | oerwortel | cashewnoten

★ ★ ★

Eclair

Kaneelijs | salted caramel | slagroom

Alle gerechten op onze menukaart worden standaard geserveerd met amuse, brood & boter, salade en aardappelgarnituur.

Wildmenu

SEIZOENSFAVORIETEN

€ 49,50

Amuse



Gerookte fazant

Tartaar | knolselderij | truffel | croutons

OF

Hertencarpaccio

Preiselbeeren | noten | rucola | oude kaas



Paddenstoelencappuccino

Geslagen room | bosui



Jachtsotel

Stoofpeer | pommes dauphine | rode kool

OF

Hertenfilet

Gebraaden | rode wijnsaus | stoofpeer | wildgarnituur



Herfstdessert


Alle gerechten op onze menukaart worden standaard geserveerd met amuse, brood & boter, salade en aardappelgarnituur.



VOORGERECHTEN

Kreeftenbavarois Hollandse garnalen wakame mayonaise nori chips	15,25
Zeeuwse hamachi Ceviche ponzu granaatappel zwarte sesam wasabi	15,50
Tamme eendenborst Roedjak shiso purple pompoenpitten	15,25
Carpaccio Ossenhaas rucola pijnboompitten oude kaas truffelmayonaise	14,25
Geitenkaas crème gratiné  Artisjok pomodori olijven moussaise croutons pecan	14,00
Crispy oesterzwammen (warm)  Japanse dressing ei truffel ingelegde rode ui salad pea	14,50
Kalfswang (warm) Langzaam gegaard Calvados appel kaantjes	15,75

SOEPEN

Venkelsoep  Pernod dille	8,00
Runderbouillon Sherry paddenstoelen	7,00
Grotchampignonsoep Bosui truffel	8,00
Supplement: Brood met kruidenboter	5,50

HOOFDGERECHTEN

Heilbot & gamba Pesto beurre blanc venkel	28,50
Hollandse snoekbaars Paddenstoelen sugar snaps sesam soja saus	26,75
Parelhoenfilet Tomatenchutney basilicumolie pijnboompitten	26,75
Kalfsribeye Blauwe kaas rösti groene groenten	27,50
Romige paddenstoelen  Udon truffel Parmezaan tuinkruiden	24,75
Punt paprika  Kikkererwten groenten curry zongedroogde tomaat pompoenpitten	23,50

BELVEDERE KLASSIEKERS

Noordzeetong (500-600 gr.) Bieslooksaus	58,50
Tournedos (200 gr.) Stroganoffsaus	37,75
Supplement: Friet klein / Friet groot	2,75 3,75

Voor de kinderen is er een leuk menu aanwezig.

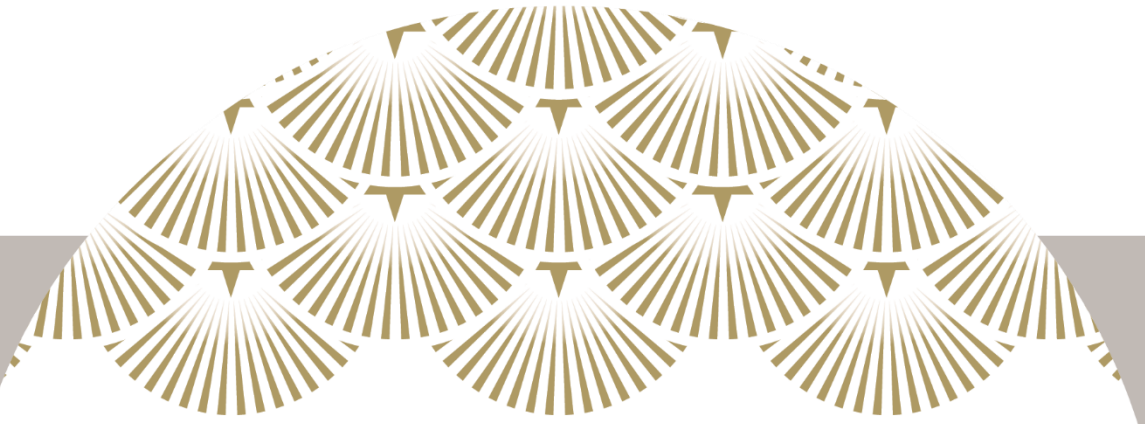
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.



LEKKERNIJEN

Pistache cheesecake Witte chocolade crunchy pecan	9,25
Bastogne parfait Baileys siroop clotted cream	9,00
Limoen crème Roodfruit coulis munt kletskep	9,25
Crème brûlée Yoghurtijs slagroom	9,50
Dame blanche Room-ijs warme chocoladesaus crumble	8,50
Kaasproeverij (3 soorten) Chaumes Blue Stilton boerderij truffelkaas brioche appelstroop	12,75
Dessert van het menu	vanaf 9,00





Gourmet menu

SMALLER PORTIONS

€ 39,50

Amuse

★ ★ ★

Tuna tartare

Ponzu | furikake | wasabi

OR

Pata Negra

Pumpkin cream | fig | salsify

★ ★ ★

Skrei fillet

Truffle butter | muslin | green beans

OR

“Veluwe” Duck breast

Grand Marnier | root | cashew nuts

★ ★ ★

Eclair

Cinnamon ice cream | salted caramel | whipped cream

All dishes on our menu come with an appetizer,
bread & butter, salad and potato garnish.

Gamemenu

SEASON'S FAVORITES

€ 49,50

Amuse



Smoked pheasant

Tartare | celeriac | truffle | croutons

OF

Venison carpaccio

Preisel berry | nuts | arugula | old cheese



Mushroom cappuccino

Whipped cream | spring onion



Hotpot

Stewed pear | pommes dauphine | red cabbage

OF

Deer fillet

Roasted | stewed pear | game garnish



Autumn dessert

All dishes on our menu come with an appetizer,
bread & butter, salad and potato garnish.



STARTERS

Lobster bavarois Dutch shrimps wakame mayonnaise nori chips	15,25
“Zeeuwse” Hamachi Ceviche ponzu pomme granate black sesame wasabi	15,50
Tame duck breast Rujack shiso purple pumpkin	15,25
Carpaccio Tenderloin arugula pine nuts old cheese truffle mayonnaise	14,25
Goat cheese crème gratiné  Artichoke pomodori olive moussaise croutons pecan	14,00
Crispy oyster mushrooms (warm)  Japanese dressing egg truffle pickled red onion salad pea	14,50
Calf cheeck (warm) Low & slow Calvados apple cracklings	15,75

SOUPS

Fennel soup  Pernod dill	8,00
Beef broth Sherry mushrooms	7,00
Mushroom soup Spring onion truffle	8,00
Addition: Bread with herb butter	5,50

★ ★ ★
HOTEL RESTAURANT
BELVEDERE

MAIN DISHES

Halibut & prawn Pesto beurre blanc fennel	28,50
Pike perch Mushroom sugar snap peas sesame soy sauce	26,75
Guinea fowl fillet Tomato chutney basil oil pine nuts	26,75
Veal ribeye Blue cheese rösti green vegetables	27,50
Creamy mushrooms VEGA Udon truffle Parmesan garden herbs	24,75
Point pepper VEGA Chickpeas vegetable curry sun-dried tomato pumpkin seeds	23,50

BELVEDERE CLASSICS

North Sea sole (500-600gr.) Chive sauce	58,50
Tournedos (200gr.) Stroganoff sauce	37,75
Addition: Fries small / Fries large	2,75 3,75

We have a separate menu especially for kids.

For allergen information, please contact the staff.



DELICACIES

Pistachio cheesecake White chocolate crunchy pecan	9,25
Bastogne parfait Baileys syrup clotted cream	9,00
Lime cream Red fruit coulis mint chatterhead	9,25
Crème brûlée Yogurt ice cream whipped cream	9,50
Dame blanche Ice cream hot chocolate sauce crumble	8,50
Cheese tasting (3 types) Chaumes Blue Stilton truffle cheese brioche apple syrup	12,75
Dessert from the menu	from 9,00



★ ★ ★
HOTEL RESTAURANT
BELVEDERE

LUNCH MENU

12:00 – 17:00H

SALADS

with baguette and butter

Pulled chicken salad 14,75
Coleslaw | iceberg salad | caesar sauce | croutons

SOUPS

with baguette and butter

Fennel soup  8,00
Dill

Mustard cream soup 7,00
spring onion

Broth 7,00
Mushrooms

BREAD DISHES

white or brown bread

Beef carpaccio 15,25
truffle mayonnaise | arugula | pine nuts | old cheese

Burrata  17,50
Pesto spread | little gem | waldkorn | tomato | herbsauce

Tuna Melt 14,25
Sandwich | Cheddar | red onion | salad

★ ★ ★
HOTEL RESTAURANT
BELVEDERE

LUNCH MENU

12:00 – 17:00H

HOT DISHES

Belvédère lunch beef salad croquette bread fried egg ham/cheese	14,50
Twelve o'clock mustard soup sandwiches carpaccio & salmon beetroot wrap	14,75
Croquettes with bread two traditionally prepared beef croquettes or vegetable croquettes	13,50
Sunny side up three fried eggs with ham and cheese	14,50
Korean chicken sweet and sour cabbage red curry sesame flatbread sesame soy sauce	15,75
Fish & Chips tongue fingers salad remoulade sauce	16,50

DESSERTS

Profiteroles Vanilla ice cream whipped cream chocolate sauce	9,75
Sorbet Fresh fruit ice cream	9,50