

# Fijnproeversmenu

VOOR DE KLEINE ETER

€ 39,50

Amuse

★ ★ ★

Duo van pulled zalm & gerookte paling

Zalmkaviaar | mosterd-dille mayonnaise

OF

Bretonse uiensoep

Croutons | Gruyere

★ ★ ★

Filet van zeebaars

Tomatensalsa | basilicumolie | geroosterde bospeen

OF

Langzaam gegaarde kalfssukade

Knolselderij | gerookte knoflookjus

★ ★ ★

Bitterkoekjes bavaois

Eton mess | karamelsaus

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

# Wildmenu

SEIZOENFAVORIETEN

€ 49,50

Amuse



Gerookte fazant

Tartaar | knolselderij | truffel | croutons

OF

Hertencarpaccio

Preiselbeeren | noten | rucola | oude kaas



Paddenstoelencappuccino

Geslagen room | bosui



Jachtschotel

Stoofpeer | pommes dauphine | rode kool

OF

Hertenfilet

Gebraden | rode wijnsaus | stoofpeer | wildgarnituur





Herfstdessert


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





## VOORGERECHTEN

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

## SOEPEN

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

## HOOFDGERECHTEN

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

## BELVEDERE KLASSIEKERS

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

Voor de kinderen is er een leuk menu aanwezig.

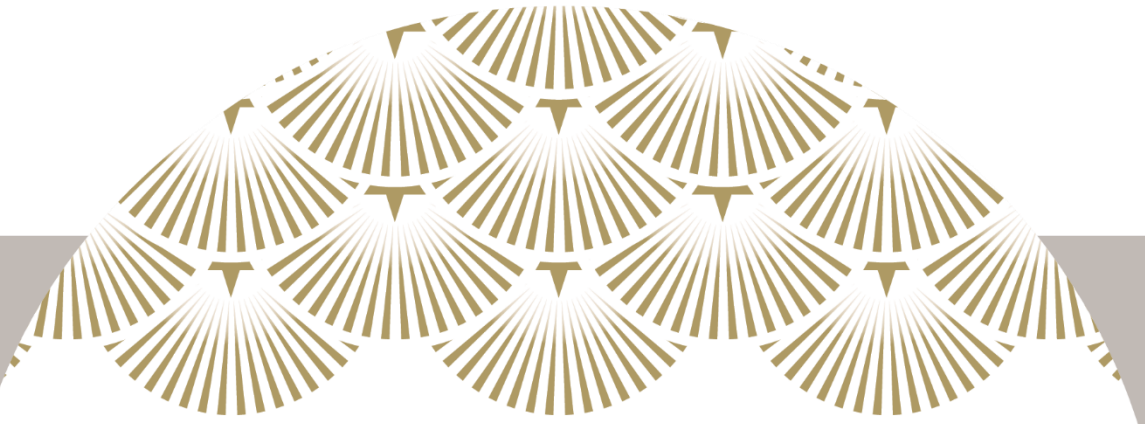
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.



## LEKKERNIJEN

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





# Gourmet menu

SMALLER PORTIONS

€ 39,50

Amuse

★ ★ ★

Duo of pulled salmon & smoked eel

Salmon caviar | mustard-dill mayonnaise

OF

Breton onion soup

Crouton | Gruyere

★ ★ ★

Sea bass fillet

Tomato salsa | basil oil | roasted carrots

OF

Slowly cooked veal steak

Celeriac | smoked garlic gravy

★ ★ ★

Macarons bavarois

Eton mess | caramel sauce

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



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

## SOUPS

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



## MAIN DISHES

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

## BELVEDERE CLASSICS

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

We have a separate menu especially for kids.

For allergen information, please contact the staff.



## DELICACIES

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

## LUNCH MENU

12:00 – 17:00H

### HOT DISHES

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

### DESSERTS

<b>Profiteroles</b> Vanilla ice cream   whipped cream   chocolate sauce	9,75
<b>Sorbet</b> Fresh fruit   ice cream	9,50