



Welkom in ons gezellige hotel & brasserie-restaurant!

Naast heerlijke gerechten bieden wij ook verschillende soorten wijn per glas. Uiteraard mogen de populaire gin tonics niet ontbreken en hebben wij een breed assortiment van verschillende dranken. Eet, drink en geniet!

Rode Wijnen:



Croix d'Or - Merlot Frankrijk

Een pittige, karakteristieke Merlot. De uitnodigende neus is aantrekkelijk en stoer. In de mond vol en krachtig met veel fruit. *Prijs per glas € 3,75 / Prijs per karaf ½ liter € 13,75 / Prijs per karaf 1 liter € 25,-*



Torres Mas Rabell tinto - Garnacha tinta, Cariñena - Catalunya Spanje



Een wijn met een diepe robijnrode kleur. In het bouquet komen volle complexe geuren van de Mediterranen tot uiting met overvloedige tonen van kruiden en bramen. Fluweelachtige tannines in de smaak met elegante geuren van zoethout en donker bosfruit. *Prijs per glas € 4,75 / Prijs per fles € 23,50*



Carnivor, Cabernet Sauvignon, Californie, Verenigde Staten

Een bijna inktzwarte wijn, groots en complex van karakter. De wijn heeft aroma's van donker fruit, bessen, koffie, mokka en getoast eiken, omringd door een herkenbare souplesse en zijdezachte afdronk. De Carnovir kenmerkt zich als een robuuste, complexe maar vooral rijke wijn. Deze Cabernet Sauvignon wordt internationaal geprezen als de "King of reds" *Prijs per glas € 5,75 / Prijs per fles € 27,50*

Rose wijnen:



Monteclair - Grenache rosé Frankrijk

Een mooie, fruitige rosé. De smaak is heerlijk sappig vol zacht rood fruit zoals framboosjes en aardbeien komen terug. *Prijs per glas € 3,75 / Prijs per karaf ½ liter € 13,75 / Prijs per karaf 1 liter € 25,-*



Torres Mas Rabell Rosado - Garnacha tinta, Cariñena - Catalunya Spanje



Deze wijn heeft een delicate kersenkleur. Prachtige rijpe druiven hebben de wijn een vol, licht kruidig bouquet gegeven. Een droge, fruitige wijn met een krachtige structuur en een knisperende, geurige afdronk. *Prijs per glas € 4,75 / Prijs per fles € 23,50*

Witte wijnen:



Croix d'Or - Chardonnay Frankrijk

Een herkenbare Chardonnay in geur en smaak. De wijn is aangenaam fruitig met tonen van appel en citroen. *Prijs per glas € 3,75 / Prijs per karaf ½ liter € 13,75 / Prijs per karaf 1 liter € 25,-*



Torres Mas Rabell Blanco - Parellada, Garnacha blanco - Catalunya Spanje



Een delicate, geurige, frisse wijn met aroma's van verfijnd fruit en nuances van kruiden. In de mond zacht, vol en knisperend, met heel veel fruitige aroma's (appelen en ananas) en een vleugje kruiden (venkel). Een soepele wijn met een zuivere, krachtige afdronk. *Prijs per glas € 4,75 / Prijs per fles € 23,50*



3 Stones, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw Zeeland

De naam 3 Stones is geïnspireerd op de stenige bodem van de wijngaard die gelegen is in Marlborough. De stenen houden de warmte van de zon vast waardoor de druiven intense fruitaroma's krijgen. Deze Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland kenmerkt zich als een frisse, fruitige, elegante en goed gebalanceerde wijn met aroma's van rijpe kruisbessen en passievrucht. *Prijs per glas € 5,75 / Prijs per fles € 27,50*



Starter

Broodplank van vers blond en donker vloerbrood	1 persoon € 2,75
geserveerd met kruidenboter, tomaten tapenade en aioli	2 personen € 4,25
	4 personen € 5,50

Voorgerechten

Romige tomatensoep van pommodori tomaten 	€ 5,50
geserveerd met bakkersbrood <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Rosado</i>	
Pittige mosterdsoep van mosterd uit Warten met brie en/of spek 	€ 6,50
geserveerd met bakkersbrood <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Tinto</i>	
Thaise noodle soep met shiitake, koriander en spinazie	€ 7,25
geserveerd met bakkersbrood <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco</i>	
Vers gesneden rundercarpaccio van scharrelrund	€ 9,75
met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboomspitten <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Tinto</i>	
Rechtstreeks uit de rokerij, gerookte paling, duimdik en lauwwarm	1 paling € 11,50
geserveerd in een krant, eten vanaf de graat, heerlijk met de handen. wordt geserveerd met toast. <i>Wijnsuggestie: Croix d'Or - Chardonnay</i>	2 palingen € 21,00
Tortilla wrap ingerold met serranoham, Heks'nkaas, tomatensalsa en mesclun sla	€ 9,25
De tortilla is op basis van een Spaanse wrap, ook wel soft tortilla genaamd. <i>Wijnsuggestie: Croix d'Or - Chardonnay</i>	
Pannetje met in knoflook gebakken champignons 	€ 6,50
geserveerd met toast <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco</i>	
Op kruidnagel gerookte zalm met een fris romige aardappel salade	€ 9,75
geserveerd met toast en kappertjes <i>Wijnsuggestie: Croix d'Or – Merlot of Torres Mas Rabell Rosado</i>	
Crème brûlée van zachte geitenkaas 	€ 9,00
met een marmelade van zoete ui <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanc</i>	

Gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische bereidingen en/of vegetarisch verkrijgbaar.

Heeft u dieetwensen of allergieën? Vraag een van onze medewerkers om advies.



Hoofdgerechten

Vlees & Grill master specials:

Onze klassieker. Jodenhaas van de grill. Het reinste en fijnste deel van het rund. € 19,50

geserveerd op een bedje van draadjesvlees hachee en jus

Wijnsuggestie: Croix d'Or - Merlot

Burger van de grill van Fries rundvlees met old Amsterdam € 19,50

super malse rundvlees burger van Fries rundvlees met bacon, pickles, old Amsterdam, rauwkost en huisgemaakte tomaten BBQ-saus

Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco

Mixed grill, een kwartet van vleessoorten! € 21,50

mixed grill met een gemarineerd kip spiesje, jodenhaas, mini Friese burger en huis gemarineerde sparerib! uiteraard geserveerd met 2 sauzen!

Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Tinto

Oosters klassiek, spies van de grill met gemarineerde kippendij filet € 18,75

geserveerd met noedels salade, huisgemaakte satésaus en zelf ingelegde atjar tjampoer

Wijnsuggestie: Monteclain - Grenache rosé

De traditionele dubbel huis gepaneerde wienerschnitzel € 18,50

geserveerd met een halve citroen en sprouts

Wijnsuggestie: Croix d'Or - Chardonnay

Door mama Joke gemarineerde spareribs € 19,50

geheim recept van mama, super malse gemarineerde spareribs met knoflooksaus

Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Rosado

Uit de zee of meer....

Visburger op brioche brood met sla en dikke romige ravigote € 19,50

Geserveerd met huisgemaakte ravigotesaus

Wijnsuggestie: Croix d'Or - Chardonnay of Torres Mas Rabell Blanco

In roomboter gebakken Noordzee sliptongen 2 sliptongen € 19,50

geserveerd met huisgemaakte ravigotesaus

Wijnsuggestie: Croix d'Or - Chardonnay

3 sliptongen € 24,50

Op de huidgebakken zalmfilet met een klassieke Franse antibiose € 19,50

Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco

Vegetarisch:

Zeewier burger met wasabi mayonaise op een crunchy weed broodje € 18,50

Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco



Stoommandje met Thaise groentecurry en rijst € 18,50

Wijnsuggestie: Monteclain - Grenache rosé

Ouderwets gezellige 1 persoons kaasfondue met groente en brood dip garnituur € 18,50

Wijnsuggestie: Croix d'Or - Chardonnay of Torres Mas Rabell Blanco

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met extra krokante Franse frietjes, een wisselend aardappelgarnituur, Brander mayonaise en warme groenten. Salade wordt op verzoek geserveerd.

Gerechten aangeduid met een 🌱 zijn vegetarische bereidingen.

Heeft u dieetwensen of allergieën? Vraag een van onze medewerkers om advies.

Kindermenu

Verrassend uit eten met kinderen:



Kinderen zijn van harte welkom bij onze brasserie. Speciaal voor onze jonge gasten hebben wij een echte eigen menukaart ontwikkeld. De gerechten zijn avontuurlijk en verrassend lekker. Onze jonge eters kunnen kiezen voor een 3 gangen menu of gewoonweg een lekker hoofdgerecht bestellen!

3-gangen super kids menu € 10,00

Voorgerecht	€ 3,00
Hoofdgerecht naar keuze	€ 7,00

Kopje tomatensoep 

Hoofdgerechten:

- Poffertjes 
- Pannenkoek met suiker en stroop 
- Kroket met frites, appelmoes, mayonaise en ketchup
- Frikandel met frites, appelmoes, mayonaise en ketchup
- Kipnuggets met frites, appelmoes, mayonaise en ketchup
- Vissticks met frites, appelmoes, mayonaise en ketchup

Spikkel ijs



Gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische bereidingen.

Heeft u dieetwensen of allergieën? Vraag een van onze medewerkers om advies.



Nagerechten

Ad's Kaat mossel. Vanille ijs met chocoladesaus en advocaat van Friese scharreleieren geserveerd met romig slagroom	€ 6,50
Crème brûlée van vanille met een verfrissend glaasje limocello geserveerd met romig vanille ijs en slagroom	€ 8,25
Warme kersen uit de weckpot geserveerd met romig vanille ijs en slagroom	€ 8,50
Bio yoghurt met noten crumble, Nederlandse honing en goji bessen geserveerd in een weckpot	€ 7,50
Chocolade nestje met Bastogne en karamelijis geserveerd met romige slagroom	€ 8,50
Ijs truffel trio met ijstruffels van karamel, witte en pure chocolade. geserveerd met een vruchten coulis en slagroom	€ 8,50
Aangeklede koffie, koffie naar keuze met diverse lekkernijen uit te breiden met Irish coffee voor € 4,50	€ 7,50

Heeft u dieetwensen of allergieën? Vraag een van onze medewerkers om advies.



CHAMPAGNE en MOUSSEREND



Briosio - Prosecco Spumante Italië

De Prosecco heeft een fijne mousse. Verleidelijke aroma's van groene appels en sappige peren. Prettige volheid en een ronde en elegante afdronk.

Prijs per glas € 5,25 Prijs per fles € 27,60



Louis Roederer - Brut Premier Frankrijk

Absolute top Champagne met elegante, fijne mousse; mooie, droge en langdurende smaak impressie, gevolgd door een verrukkelijke afdronk. Een belevenis!

Prijs per fles € 65,50

Warme Dranken

Koffie	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,60
Espresso	€ 2,40
Dubbele espresso	€ 4,00
Koffie verkeerd	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,70
Irish Coffee	€ 6,75
Italian Coffee	€ 6,75
French Coffee	€ 6,75
Russian Coffee	€ 6,75
Spanish Coffee	€ 6,75
American Coffee	€ 6,75
Friese Koffie	€ 6,75
Thee diverse smaken	€ 2,40
Warme chocolademelk	€ 2,75
Slagroom	€ 0,50

Huiswijnen

Rood per glas vanaf:	€ 3,75
Karaf 0,5 liter	€ 13,75
Karaf 1 liter	€ 25,00
Wit per glas vanaf:	€ 3,75
Karaf 0,5 liter	€ 13,75
Karaf 1 liter	€ 25,00
Rosé per glas vanaf:	€ 3,75
Karaf 0,5 liter	€ 13,75
Karaf 1 liter	€ 25,00
Zoet wit Duitsland per glas	€ 3,75
Karaf 0,5 liter	€ 13,75
Karaf 1 liter	€ 25,00
Mousserende Wijnen	
Prosecco Spumante per glas	€ 5,25
Prosecco Spumante per fles	€ 27,60

Frisdranken

Fanta Cassis	€ 2,40
Fanta Orange	€ 2,40
Sprite	€ 2,40
Coca Cola	€ 2,40
Coca Cola Light	€ 2,40
Tonic Royal club, Schweppes vanaf:	€ 2,40
Bitter Lemon	€ 2,40
Lipton Ice Tea Sparkling of Green	€ 2,50
Rivella	€ 2,50
Tomatensap	€ 2,50
Chocomelk	€ 2,50
Fristi	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 3,95
Appelsap	€ 2,50
Spa blauw	€ 2,30
Spa rood	€ 2,30
Jus d'orange fles	€ 2,50
Fles tafelwater blauw	€ 5,50
Fles tafelwater rood	€ 5,50
Melk	€ 2,20
Karnemelk	€ 2,20
Apfelschorle	€ 2,75

PSV / Gedistilleerd

Sherry Medium of Dry	€ 3,75
Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry	€ 3,75
Port Ruby/ Wit	€ 3,50
Jonge jenever	€ 2,95
Oude jenever	€ 2,95
Beerenburg	€ 2,95
Korenwijn	€ 3,50
Vieux	€ 2,95
Coebergh Classic Bessenjenever	€ 2,75
Advocaat	€ 2,75
Apfelkorn, Safari, Malibu, Baileys,	€ 4,00
Campari, Pernod, Ricard	€ 4,00
Amaretto, Tia Maria, Liquer 43,	€ 4,50
Cointreau, Grand Marnier, Drambuie	€ 5,00
Bacardi, Smirnoff, Tequila vanaf:	€ 4,00

Bieren op vat

Jupiler 25 cl.	€ 2,50
Jupiler 50 cl.	€ 4,90
Hertog Jan 25 cl.	€ 2,75
Hertog Jan 45 cl.	€ 4,90
Hertog Jan Bier van het Seizoen	€ 3,75
Hertog Jan Bockbier (herfst)	€ 3,75
Hertog Jan Weizener 0,3 l. (wisseltap)	€ 4,00
Hertog Jan Weizener 0,5 l. (wisseltap)	€ 6,55
Leffe Bruin	€ 4,00

Bieren op fles

Leffe Blond	€ 4,00
Hoegaarden Rosé	€ 3,40
Hoegaarden Wit	€ 3,40
Hoegaarde Radler (ook 0,0%)	€ 3,40
Leffe Tripel	€ 4,00
Duvel	€ 4,00
La Chouffe	€ 4,00
Hertog Jan Grand Prestige	€ 4,00
Hertog Jan Grand Cru	€ 4,00
Jupiler 0.0 % .	€ 2,50
Becks Green Lemon Zero	€ 4,00
Sneeuwitje 25 cl.	€ 2,90
Sneeuwitje 45 cl.	€ 5,20

Whisky

Famous Grouse, Johnny Walker red,	€ 4,60
Southern Comfort	€ 4,60
Jack Daniels, Four Roses, Jameson,	€ 5,15
Ballantines	€ 5,15

Cognac

Courvoisier VS	€ 5,65
Remy Martin VSOP	€ 9,10
Hennessy XO	€ 19,35

Gin's

Gordon's London dry Gin	€ 4,00
Bombay Sapphire Gin	€ 4,50
Hendricks Gin	€ 4,75



HOTEL HALF-PENSION ARRANGEMENT MENU

Wij heten u van harte welkom in onze brasserie `De Eerste Rang`. U kunt uw 3-gangen arrangement menu samenstellen uit onderstaande gerechten.

Voorgerechten

Romige tomatensoep van pommodori tomaten 🌿

Thaise noodle soep met shiitake, koriander en spinazie

Vers gesneden rundercarpaccio van scharrelrund

Pannetje met in knoflook gebakken champignons 🌿

Crème brûlée van zachte geitenkaas 🌿

Hoofdgerechten

Onze klassieker. Jodenhaas van de grill. Het reinste en fijnste deel van het rund. geserveerd op een bedje van draadjess vlees hachee en jus

De traditionele huis gepaneerde Wienerschnitzel
geserveerd met romige champignon roomsaus

Oosters klassiek, spies van de grill met gemarineerde kippendij filet
geserveerd met noedels salade, huisgemaakte satésaus en zelf ingelegde atjar tjampoer

Op de huidgebakken zalm filet met een klassieke Franse antibiose

Stoommandje met Thaise groentecurry en rijst 🌿

Nagerechten

Ad's Kaat mossel. Vanille-ijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom

Crème brûlée van vanille met verfrissend glaasje limocello

Bio yoghurt met noten crumble, Nederlandse honing en Goji bessen

Warme kersen uit de weckpot met romig vanille-ijs en slagroom

Aangeklede koffie, koffie naar keuze met diverse lekkernijen

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met extra krokante Franse frietjes, een wisselend aardappelgarnituur, Brander mayonaise en warme groenten. Salade wordt op verzoek geserveerd.

*Gerechten aangeduid met een 🌿 zijn vegetarische bereidingen.
Heeft u dieetwensen of allergieën? Vraag een van onze medewerkers om advies.*