



## 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

<b>Broodplank van vers blond en donker vloerbrood</b>	1 persoon € 2,75
geserveerd met kruidenboter, tomaten tapenade en aioli	2 personen € 3,75
	4 personen € 5,50

### Voorgerechten

<b>Romige tomatensoep van pommodori tomaten</b> 	€ 5,25
geserveerd met bakkersbrood <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Rosado</i>	
<b>Bouillon van ossenstaart met pulled oxtail vlees en knoflookschuim</b>	€ 6,50
geserveerd met bakkersbrood <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Rosado</i>	
<b>Thaise noodle soep met langoustine uit de Waddenzee</b>	€ 7,25
geserveerd met bakkersbrood <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco</i>	
<b>Vers gesneden rundercarpaccio van scharrelrund</b>	€ 9,75
met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Tinto</i>	
<b>Rechtstreeks uit de rokerij, gerookte paling, duimdik en lauwwarm</b>	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
<b>Hollands garnalen palet van de TX 65.</b>	€ 11,50
een Hollands garnalen cocktailtje, garnalen kroket en een soepje van garnalen <i>Wijnsuggestie: Croix d'Or - Chardonnay</i>	
<b>Pannetje met in knoflook gebakken champignons</b> 	€ 6,50
geserveerd met toast <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanco</i>	
<b>Crème brûlée van zachte geitenkaas</b> 	€ 9,00
met een groene olijven-vijgen tapenade en toast <i>Wijnsuggestie: Torres Mas Rabell Blanc</i>	

Gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische bereidingen.

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*

**Oosters klassiek, spies van de grill met gemarineerde kippendij filet** € 18,50

geserveerd met noodles 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....

**In roomboter gebakken Noordzee sliptongen** 2 sliptongen € 19,50

geserveerd met huisgemaakte ravigotesaus


*Wijnsuggestie: Croix d'Or - Chardonnay*

3 sliptongen € 24,50

### Vegetarisch:

**Stoommandje met Thaise groentecurry en rijst**  € 17,50

*Wijnsuggestie: Monteclain - Grenache rosé*

**Ouderwets gezellige 1 persoons kaasfondue met groente en brood dip garnituur**  € 17,50

*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

\*\*\*

Ijs op een stokje



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 romige slagroom	€ 6,25
Crème brûlée van vanille en limoncello geserveerd met romig vanille ijs en slagroom	€ 7,50
Warme kersen uit de weckpot geserveerd met romig vanille ijs en slagroom	€ 8,50
Warme appelstrudel schnitt met romig vanille ijs geserveerd met romig vanille ijs en slagroom	€ 7,50
Aangeklede koffie, koffie naar keuze met diverse lekkernijen uit te breiden met Irish coffee voor € 4,50	€ 7,50

*Gerechten aangeduid met een 🌿 zijn vegetarische bereidingen.*

*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 afdrank.

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 afdrank. Een belevenis!

Prijs per fles € 65,50

## DESSERT WIJN



### Muscat de Saint Jean de Minervois, Terres Muscat Frankrijk

Een levendige en frisse wijn met rijke aroma's van vers fruit zoals mango en lychee naar boven net als munt en tijm geuren. De afdrank is stevig met tonen van verse vijgen.

Prijs per glas € 4,30

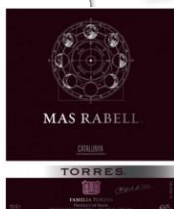
## ROSE WIJNEN



### Monteclain – Grenache rosé Frankrijk

Een mooie, fruitige rosé. De smaak is heerlijk sappig vol zacht rood fruit zoals framboosjes en aardbeien komen terug. De wijn is droog en heeft frisse zuren.

Prijs per glas € 3,75      Prijs per karaf ½ liter € 13,75      Prijs per karaf 1 liter € 25,-



### Mas Rabell Rosado Torres - 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 afdrank.

TORRES



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,-*



### Neethlingshof - Sauvignon Blanc Zuid-Afrika

Tintelend en sappig. Frisse aroma's van groene olijven en gras. Mooi in balans en doet tropisch aan. Elegant en fijn van smaak, gevolgd door een frisse afdronk. Heerlijk bij onze vegetarische gerechten.

*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



### Trimbach – Riesling Frankrijk

Een heerlijk strak droge wijn, rein en zuiver, puur fruit met mooie, frisse zuren. Hierdoor een excellente begeleider van vis, schelp- en schaaldieren.

*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



### Marchesi de' Frescobaldi - Pomino Bianco Italië

Een rijpe, rijke witte wijn met een subtiele aromarijksdom. Elegant, smaakrijk en karaktervol. Een feestelijke, klassiek gemaakte wijn. Schitterend aperitief en een goede begeleider van wit vis en paling.

*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



### Mas Rabell Blanco Torres - Catalunya Spanje

Het is een delicate, geurige, frisse wijn met aroma's van verfijnd fruit en nuances van kruiden. In de mond is hij zacht, vol en knisperig, met veel fruit.



*Prijs per glas € 4,75   Prijs per fles € 23,50*



### Chatelain - Pouilly Fumé 'Harmonie' Frankrijk

Veel fruit en specerijen, in de smaak elegance en frisheid. Uitstekende begeleider van vis en romige producten, maar ook een lekker luxueus aperitief.

*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



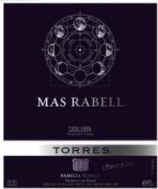
## RODE WIJNEN



### 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,-*



### Mas Rabell Tinto Torres - Catalunya Spanje

Een wijn met een diepe robijnrode kleur. In het bouquet komen volle complexe geuren van de Mediterranée tot uiting met overvloedige tonen van kruiden en bremen. Fluweelachtige tannines in de smaak met elegante geuren van zoethout en klein donker bosfruit.

TORRES



*Prijs per glas € 4,75    Prijs per fles € 23,50*



### Santa Digna - Cabernet Sauvignon Reserva Miguel Torres Central Valley – Chili

De intense smaak van cassis in deze krachtige Cabernet Sauvignon is typisch voor Chili. Een prachtige structuur, fluweelachtig en vlezig.

TORRES



*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



### Mirassou - Pinot Noir Verenigde Staten

Een mooie, wat lichtere wijn, met zacht rood fruit zoals, kersen en aardbeien. Beetje aards in de smaak, maar vooral fruitig met zachte tannines. Een mooie begeleider bij champignons op toast en gegrild vlees.

*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



### Marqués de Arienzo – Crianza Spanje

Krachtig aroma, in de neus rijp en donker fruit, met hints van confituur. Subtiële houttonen. Vol en rond in de mond. Rijke afdrank die lang aanhoudt. Perfect bij meerdere vleesgerechten.

*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



### Arboleda – Carmenère Chili

De smaak is zoet en zijdezacht met zachte, stevige tannines. Dit is een weelderige wijn vol rijp fruit met het pittige karakter van de typische Carmenère druif. Heerlijk bij gegrild vlees.

*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



### Mähler Besse - Cheval Noir, Saint Emilion Frankrijk

Sinds de jaren dertig een begrip. Een stoere, stevige, ouderwets goed gemaakte Saint-Emilion met body en ras. Een mooie begeleider van rundvlees.

*Prijs per fles OP=OP € 20,00*



### 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

<b>Rood per glas vanaf:</b>	€ 3,75
Karaf 0,5 liter	€ 13,75
Karaf 1 liter	€ 25,00
<b>Wit per glas vanaf:</b>	€ 3,75
Karaf 0,5 liter	€ 13,75
Karaf 1 liter	€ 25,00
<b>Rosé per glas vanaf:</b>	€ 3,75
Karaf 0,5 liter	€ 13,75
Karaf 1 liter	€ 25,00
<b>Zoet wit Duitsland per glas</b>	€ 3,75
Karaf 0,5 liter	€ 13,75
Karaf 1 liter	€ 25,00
<b>Mousserende Wijnen</b>	
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 langoustine.
- 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 noodle salade, huisgemaakte satésaus en zelf ingelegde atjar tjampoer
- 2 in roomboter gebakken slibtongen met huisgemaakte ravigotesaus
- Stoommandje met Thaise groentecurry en rijst 🌱

### Nagerechten

- Ad's Kaat mossel. Vanille-ijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom
- Crème brûlée van vanille en limoncello
- Warme appelstrudelschnitt met romig vanille ijs
- 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.*