
deBARON

A LA CARTE

Maandag t/m zaterdag van 17:00 tot 21:00 uur
Zondag van 17:00 tot 20:30 uur
Monday till Saturday from 17:00 till 21:00 hours
Sunday from 17:00 till 20:30 hours

Wijnarrangement

*Om uw diner compleet te maken bieden wij u een
wijnarrangement aan. 3 glazen wijn € 15,75 p.p.*

Wine arrangement

To make your Dinner complete we offer you a
wine arrangement. 3 glasses of wine € 15,75 p.p.




Heeft u wensen i.v.m. een allergie of dieet, laat het onze crew weten.
If you have wishes related to an allergy or diet, let our crew know.

VOORGERECHTEN / STARTERS

Rundercarpaccio met truffel mayonaise, met pestokaas en een mix van zaden en nootjes Beef carpaccio with truffle mayonnaise, pesto cheese and a mix of seeds and nuts	€ 11,50
Klassieke uiensoep met kaas croutons Classic onion soup with cheese croutons	€ 7,75
Zalm op drie wijze bereid: koud gerookt, gemarineerd en gepocheerd geserveerd met toast Salmon prepared three ways: cold smoked, marinated and poached, served with toast	€ 12,25
Salade met geitenkaas in bladerdeeg, gedroogde vruchten, nootjes en rode uien dressing Salad with goat cheese in puff pastry, dried fruits, nuts and red onion dressing	€ 10,75
Salade hete kip met krokante aardappel en Indische noten melange Spicy chicken salad with crispy potato and Indian nut mix	€ 10,50

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

Fish and chips met een huisgemaakte remoulade saus Fish and chips with a homemade base remoulade sauce	€ 19,50
Runderstoofpotje met wisselende stampot en warme stoofpeer Beef stew with warm stewed pear	€ 20,50
Vegetarische tagliatelle  met een pesto room en gegratineerd pesto kaas Vegetarian tagliatelle with pesto cream and topped with pesto cheese	€ 18,50
Simmentaler ossenhaas Met een jus van bospaddenstoelen en zwarte truffel Simmentaler tenderloin with black truffle and mushroom sauce <i>NB: i.c.m. menu inclusief rekenen wij € 4,50 p.p. toeslag with the menu included we charge an addition of € 4,50</i>	€ 27,00
Gebakken Dorade filet geserveerd met antibiose en rijst met amandelen en gefruite ui Fried bream fillet served with antibiotics and rice with almonds and fried onion	€ 20,50
Varkenshaas medaillons omwikkeld met Serranoham uit de oven met gesmolten brie en truffelroom saus Pork tenderloin medallions wrapped in Serrano ham from the oven with melted brie and a truffle cream sauce	€ 22,50

*Bovenstaande bargerechten worden geserveerd met passend garnituur
The bar dishes are served with garnish*

NAGERECHTEN / DESSERTS

Vruchten crumble uit de oven met likeur 43, lychee ijs en ananas siroop Fruit crumble from the oven with liqueur 43, lychee ice cream and pineapple syrup	€ 8,50
Huisgemaakte Cheesecake met chocolade en yoghurt ijs Homemade Cheesecake with chocolate and yogurt ice cream	€ 8,50
Kaasplankje met toast en port stroop Cheese platter with toast and port syrup	€ 8,50
Traditionele Dame Blanche Van vanille roomijs en gesmolten chocolade Traditional Dame Blanche vanilla ice cream and melted chocolate	€ 7,50
Tiramisu	€ 7,50