

The background is a textured, light brown paper. It is decorated with various line-art illustrations of fresh produce. At the top, there are sprigs of leafy herbs and a chili pepper. In the center, a large tomato is the focal point, surrounded by several mushrooms and more chili peppers. The bottom section features more chili peppers and a large sprig of herbs. Small, scattered dots are also present throughout the design.

de BARON

DINERKAART

Voorgerechten

- Broodjes van de bakker 8
met huisgemaakte kruidenboter en
tapenade van zongedroogde tomaten
- Carpaccio van het rund 12
met truffelmayo, balsamico, parmezaan
en pittenmix
- Gebakken paddenstoelen 10
met truffelcrème, geserveerd op toast
- Salade van gamba's 13
met appel, rode ui, bislook en smokey
paprikamayo
- Low & slow buikspek 12
langzaam gegaarde buikspek met glaze
van pittige mangochutney
- Burrata 12
met daslookpesto, geserveerd op een salade
van tomaten met balsamico
- Pulled beef 13
langzaam gegaarde runderwangen op een
brioche broodje
- Gerookte zalmrolletjes 13
met roomkaas, wasabi-room kerstomaatjes,
geserveerd op een bedje van rucola
- Soep van het moment 8
heerlijke dagverse soep, geserveerd met
een broodje uit de oven

Vis & vega

- Roodbaars
op de huid gebakken met salieboter
KLEIN 20 HEEL 24
- Romige orzo
geserveerd met geroosterde groenten
KLEIN 17 HEEL 21
- Ravioli
gevuld met ricotta en spinazie, met
paddenstoelensaus
KLEIN 17 HEEL 21
- Groentenlasagne
huisgemaakte lasagne met gegrilde groenten,
volle tomatensaus en romige bechamelsaus
KLEIN 16 HEEL 20
- Kabeljauw
met pastinaakcrème en bonitoflakes
KLEIN 20 HEEL 24

Vlees

- Varkenshaas tournedos
in een jasje van spek, met gepofte knoflookjus
KLEIN 20 HEEL 24
- Runderbavette
gebakken op de lavagrill, met pepersaus
KLEIN 21 HEEL 25
- Smashburger
heerlijke runderburger, geserveerd met
mangochutney en baconflakes
KLEIN 17 HEEL 21
- Runderkoontjes
langzaam gestoofd in rode wijn, met een
vleugje zoethout
KLEIN 18 HEEL 22
- Kippendij piri-piri style
gegrilde kippendij, met een lakje van knoflook
en peper
KLEIN 17 HEEL 21

Nagerechten

- Limoen roodfruit mousse 10
met krokante bodem van amandelchocolade
- Pornstar Martini ijs 10
roomijs met frisse passievrucht en een
hint van vodka
- Salted caramel ijs 10
met karamelsaus en slagroom
- Tiramisu 10
heerlijk romig, met mascarpone en koffielikeur
- Warme appelstrudel 10
geserveerd met vanille-ijs en vanillesaus
- Duo van crème brûlée 10
vanillecrème met een gekarameliseerd
suikerlaagje, geserveerd met ijs

Keuzemenu

Stel uw eigen menu samen:
u kunt kiezen uit 3, 4 en 5 gangen.

Proeverij menu om te delen

Laat u samen culinair verrassen.
U kunt 3 of 4 gangen kiezen
en bestelt dit menu per tafel.
Eet smakelijk!

KEUZE MENU

3 gangen € 38,75

voorgerecht hoofdgerecht nagerecht

4 gangen € 43,75

voorgerecht 1/2 hoofdgerecht 1/2 hoofdgerecht nagerecht

5 gangen € 48,75

voorgerecht soepje 1/2 hoofdgerecht 1/2 hoofdgerecht nagerecht

Proeverij menu om te delen

(alleen te bestellen per tafel, kosten p.p)

3 gangen € 42,75

proeverij voorgerechtjes proeverij hoofdgerechten nagerecht

4 gangen € 46,75

proeverij voorgerechtjes soepje proeverij hoofdgerechten nagerecht

OM TE DELEN