

Welkom bij



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

Diner

16.30-20.00 uur

Geniet van een heerlijke lunch, diner of een drankje.  
Al onze gerechten worden dagelijks vers bereid met streekproducten.

# DRANKEN

## FRISDRANKEN

Coca cola	2,40
Coca cola zero	2,40
Fanta	2,40
Sprite	2,40
Cassis	2,40
Chaudfontaine blauw	2,40
Chaudfontaine rood	2,40
Italiaans bronwater zonder bubbels	4,75
Italiaans bronwater met bubbels	4,75
Lipton green tea	2,65
Lipton sparkling	2,65
Bitterlemon	2,40
Tonic	2,40
Ginger ale	2,65
Rivella	2,40
Cristal clear lemon	2,40
Red bull	3,75

## SAPPEN

Appel/ kers	2,65
Appelsap	2,65
Appelsap troebel	2,65
Jus d'orange	2,65
Perensap	2,65

## BIEREN

Hertog jan (tap, 5.1%)	2,95
Jupiler (fles, 0.0)	3,25
Radler (fles, 0.0)	3,95
Radler (fles, 2.4)	3,95
La Trappe wit (tap, 5.5%)	4,00
La Trappe tripel (fles, 8.0%)	4,50
La Trappe dubbel (fles, 7.0%)	4,25
La Trappe blond (fles, 6.5%)	4,25
La Trappe puur (fles, 4.7%)	3,75
Liefmans rosébier (fles, 3.8%)	4,00
Liefmans rosébier (fles, 0.0%)	3,75
Duvel (fles, 8.5%)	4,50
La chouffe (fles, 8.0%)	4,50
Lefte Bruin (fles, 8.5%)	4,25

## WIJNEN

Hugo (6.0% of 0.0%)	4,25
Selva Volpina Chardonnay	4,25
Selva Volpina Rosato	4,25
Rosé D' Anjou	4,25
Selva Volpina Merlot	4,25
Selva Volpina Pinot Grigio	4,50
Terroir Grinou Trad. Moelleux	4,50
Dubery Chardonnay Viognier	6,00
L' Incontournable Sauvignon Blanc	5,25
L' Incontournable Pinot Noir	6,00
Rioja Crianza Sansierra	6,00
Martini Prosecco	6,00
Cinco sentidos blanc (dessertwijn)	6,00
Krenkelaar appalcider 0.0%	5,25
Krenkelaar appalcider 6.5%	6,00



## Broodplankje

6.5

Met flatbread, coburger ham, huisgemaakte kruidenboter, aioli en tapenade

 (ook vegetarisch te bestellen)

## Voorgerechten

De voorgerechten worden geserveerd met een plakje brood en kruidenboter.

### Runder carpaccio

13.5

Grana padano - gedroogde tomaat - rucola - basilicum mayonaise - pijnboompitten

*Wijntip: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25*

### Gepocheerde peer

6.5

Gorgonzola - walnoten - appelstroop

*Wijntip: Rioja Crianza Sonsierra 2016 - € 6.00*

### Vitello tonnato

13.5

Kalfstartaar - tonijnmayonaise - Amsterdams uitje - cornichons - kappertjes

*Wijntip: Duberny Chardonnay Viognier 2019 - € 6.00*



## Warme voorgerechten

De voorgerechten worden geserveerd met een plakje brood en kruidenboter.

- ✓ **Gebakken paddenstoelen** 7.5  
Met geraspte grana padano en toast
- Gamba pil pil** 12  
Met chiliolie, kappertjes, ui, verse knoflook en tomaat

## Soepen

De soepen worden geserveerd met een plakje brood en kruidenboter.

- Stevige maaltijdsoep van de dag** 6.5  
Vraag onze bediening naar de soep van de dag
- ✓ **Huisgemaakte tomaten crème soep** 6.5  
Met basilicumolie (Lactose arm)

## Maaltijdsalade

De salades worden geserveerd met een plakje brood en kruidenboter.

- Herfstsalade a la Fruitpark** 15  
Geroosterde pompoen – kip – paprika – peer – paddestoelen – truffelcreme - chips van zoete aardappel
- ✓ (ook vegetarisch en veganistisch te bestellen)  
*Wijntip: Selva Valpina Pinot Grigio - € 4,50*



## Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met een bakje frites of gebakken aardappels met gesnipperde ui en mayonaise.

**Eendenborst** 26.5

Met een Lak van steranijs en appelstroop

*Wijntip: L' Incontournable Pinot Noir - € 6,00*

 **Portobello** 18.5

Met artisjok, gedroogde tomaten en mozzarella kaas

*Wijntip: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25*

**Kogelbiefstuk van 250 gram!** 26.5

Op de grill gebakken, **Keuze uit** Stroganoff of Peppersaus

*Wijntip: Rioja Crianza Samsierra 2016 - € 6.00*

**Zalmfilet teriyaki** 20.5

Op een bedje van noedels met sesamzaadjes

*Wijntip: Duberny Chardonnay Vignier 2019 - € 6.00*

**Gevulde varkenshaas** 20.5

Met kappertjes, rode ui, paprika, kaas en tonijn

*Wijntip: L' Incontournable Pinot Noir - € 6,00*

**Varkenshaas filet** 18.5

Naturel, ook verkrijgbaar met peper- of stroganoffsous + 1.75

*Wijntip: L' Incontournable Pinot Noir - € 6,00*



## Dagschotel

Wisselende dagschotel, informeer bij onze bediening **15**

## Garnituren





Om verspilling te voorkomen kunt u diverse garnituren en sauzen bijbestellen.

✓ Bakje verse groenten	2
✓ Bakje gebakken aardappels met gesnipperde ui	2
✓ Bakje groene salade	2
✓ Bakje frietjes	2
✓ Bakje pepersaus	1.75
✓ Bakje stroganoffsaus	1.75
✓ Bakje huisgemaakte appelmoes	1.75

## Diner voor de kleine gasten

✓ Poffertjes met vers fruit en poedersuiker	6
Bowl met frites en een frikandel of kroket met huisgemaakte appelmoes of fritessaus	6
Zalm of kipschnitzel met friet, gebakken aardappeltjes of noedels Keuze uit: Huisgemaakte appelmoes en fritessaus	7.5

## Desserts

- |  |     |
|--|-----|
|  <b>Vanille crème</b><br>Kweeperen compote – kruimelkoek  | 6.5 |
|  <b>Appelstrudel</b><br>Vanillesaus – stroopwafelijs  | 6.5 |
|  <b>Koffie compleet</b><br>Keuze uit warme drank, geserveerd met twee zoetwaren en een slagroom koffielikeurtje | 6.5 |
|  <b>Vegan dessert</b><br>Ijs op een stokje met vers fruit   | 6.5 |

## Kinder desserts

- |   |     |
|---|-----|
|  <b>1 bolletje vanille ijs</b><br>Met vers fruit en slagroom | 4.5 |
|---|-----|