

Welkom bij



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

Diner

16.30-20.00 uur

Wilt u op he terras dineren? Dan kunt u tot uiterlijk 19.00 uur bestellen.  
Wilt u op de kamer dineren? Dan ontvangen wij uw bestelling graag voor 17.00 uur.

# 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 75cl	4,75
Italiaans bronwater met bubbels 75cl	4,75
Lipton Ice Tea Sparkling Lemon	2,65
Lipton Ice Tea Green	2,65
Bitter lemon	2,40
Tonic	2,40
Ginger Ale	2,65
Rivella	2,40
Red bull	3,75
Ranja	1,00

## SAPPEN

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

## MELKEN

Halfvolle melk	2,40
Chocomel	2,65
Fristi	2,65



## BIEREN

(Voor toelichtingen over de bieren verwijzen wij u graag naar onze bierkaart.)

Hertog Jan (tap, 5.1%)	2,95
Wisseltap	4,50
Jupiler (fles, 0.0)	3,25
La Trappe Wit (fles, 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
La Chouffe (fles, 8.0%)	4,50
Liefmans Rosébier (fles, 3.8%)	4,00
Liefmans Rosébier (fles, 0.0%)	3,75
Duvel (fles, 8.5%)	4,50
Radler (fles, 0.0 en 2.4%)	3,95

## WIJNEN

(Voor toelichtingen over de wijnen verwijzen wij u graag naar onze wijnkaart.)

Selva Volpina Chardonnay	4,25
Selva Volpina Pinot Grigio	4,50
Terroir Grinou Trad. Moelleux (zoet)	4,50
L' Incontournable Sauvignon Blanc	5,25
Duberny Chardonnay Viognier	6,00
Selva Volpina Rosato	4,25
Rosé D'anjou Cecile Lebrun	6,00
Selva Volpina Merlot	4,25
L' Incontournable Pinot Nior	6,00
Rioja Crianza Marqués de Aldeanueva	6,00
Cinco Sentidos Blanc (dessertwijn)	6,00
Hugo (6.0% of 0.0%)	5,50
Prosecco La Gioiosa Frizzante 20cl	6,50
Cava Louis de Vernier brut 18,7 cl	6,50
Cava Briza del Mar Brut 75cl	35,00

## Broodplankje

6.5

Met flatbread besprenkeld met basilicum olie, Coburgh ham, huisgemaakte kruidenboter, aioli en tapenade

 (ook vegetarisch te bestellen)

## Voorgerechten

De voorgerechten worden geserveerd met een brood en kruidenboter.

### Runder carpaccio

13.5

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

*Wijntip: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25*

### Huisgemarineerde rauwe zalm

14

Mierikswortel crème - chips van zeewier - ingelegde rode uien - blini

*Wijntip: L' Incontournable Sauvignon Blanc - € 5,25*

### Vitello tonnato

13.5

Kalfsrosbief - tonijnmayonaise - Amsterdams uitje - cornichons - kappertjes

*Wijntip: Duberny Chardonnay Vioignier 2019 - € 6.00*

### Geitenkaas uit de oven

11.5

Huisgemaakte paprikajam - noten

*Wijntip: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25*



## Warme voorgerechten

De voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter.

### Gamba pil pil uit de oven

14.5

Nacho's - sriracha mayonaise- bosui - tomaat - crème fraiche

*Wijntip: Duberny Chardonnay Viognier 2019 - € 6.00*

### ✓ Nacho's uit de oven

8.5

Avocado crème - groente chips - crème fraiche - kaas - bietenhummus

(eventueel ook veganistisch te bestellen)

*Wijntip: Selva Volpina Pinot Grigio - € 4,50*

## Soepen

De soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter.

### ✓ Huisgemaakte tomatensoep

6.5

Met basilicumolie (veganistisch)

## Maaltijdsalade

De salades worden geserveerd met brood en kruidenboter.

### ✓ Salade gegrilde groenten

14.5

Bieten humus - geroosterde noten - groente chips - balsamico vinaigrette - Ojah vleesvervanger (veganistisch)

*Wijntip: L'incantournable Pinot Noir 2018 - € 6.00*

### ✓ Quinoa bowl

14.5

Cherrytomaten - avocado - rode ui - pijnboompitten - gedroogd zeewier - sojabonen - paprika  
geraspte wortel - komijnmayonaise (+ gerookte zalm € 4.00) (veganistisch)

*Wijntip: L'incantournable Pinot Noir 2018 - € 6.00*

## Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met een bakje frites, frisse salade en mayonaise.

### Fruitpark burger

16.5

Runderburger met baconmayonaise, cheddarkaas, gebakken uien, spek, tomaat en sla

✓ (ook vegetarisch te bestellen met groenteburger en bijpassende saus!)

*Wijntip: Selva Volpina Merlot 2018 - € 4,25*

### Malse kipfilet uit de Betuwe

20.5

Met een pittige tomatensaus

*Wijntip: L' Incontournable Pinot Noir - € 6.00*

### Kogelbiefstuk van 250 gram!

26.5

Op de plaat gebakken, **Keuze uit** Rodewijn saus , pepersaus of kruidenboter

*Wijntip: Rioja Crianza Marqués de Aldeanueva - € 6.00*

### Zalmfilet met teriyaki-knoflooksaus

21.5

Gepaneerd in zonnebloempitten, op een bedje van gebakken noedels

*Wijntip: L' Incontournable Sauvignon Blanc - € 5,25*

### ✓ Risotto met asperges

19.5

Met tuinerwten en venkel geserveerd met gepocheerd eitje

(ook veganistisch te bestellen)

*Wijntip: Selva Volpina Pinot Grigio - € 4,50*



FRUITPARK HOTEL  
BUSINESS SPA FAMILY



Vegetarisch gerecht

## Garnituren





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

✓ Bakje groene salade	2
✓ Bakje frites met fritessaus	2
✓ Bakje pepersaus	1.75
✓ Bakje rodewijnsaus	1.75
✓ Bakje huisgemaakte appelmoes	1.75
✓ Extra mayonaise / curry / ketchup	0.50

## Diner voor de kleine gasten

✓ Poffertjes met vers fruit en poedersuiker	6
<b>Bowl met frites en een frikandel, kroket, kipnuggets of kaassoufle</b> Met fritessaus of huisgemaakte appelmoes	6
<b>Zalmfilet met wokgroentes en noodles</b>	9.5

## Desserts

- |  |     |
|--|-----|
|  <b>Dame blanche</b><br>Vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom  | 6.5 |
|  <b>Citroen pannacotta</b><br>Vanillesaus – seizoensfruit - slagroom  | 6.5 |
|  <b>Koffie compleet</b><br>Keuze uit warme drank, geserveerd met twee zoetwaren en een slagroom koffielikeurtje | 6.5 |
|  <b>Tartelette</b><br>Gevuld met compote van rabarber en luchtige mascarpone-vanillemousse                      | 6.5 |

## Kinder desserts

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