

# FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

## DINER

---

16.30 - 20.00 UUR

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




FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

## VOORGERECHTEN

Voorgerechten worden geserveerd met brood en gezouten roomboter

**Broodplankje**  7.5  
Flatbread besprenkeld met olijfolie, geserveerd met camembert, aioli, bruschetta en kruidenboter

**Gemarineerde verse zalm** 14  
Bietenrasp - mierikswortel - kurkuma-crème - bietenmayonaise  
zeewiersalade

**Runder carpaccio** 13.5  
Gefrituurde uitjes - rucola - truffelmayonaise - pijnboompitten  
Grana Padano - pittenmix

**Reepaté** 12.5  
Met huisgemaakte kweeperen compote


**Gebakken mini champignons**  9.5  
Met kruiden-knoflookolie (vegan)

**Gamba's uit de oven** 14.5  
Pittige knoflookolie - pepertjes

**Franse uiensoep**  6.5  
Op basis van groentebouillon - gegratineerd brood -  
vegan kaas

## SALADES

Salades worden geserveerd met brood en gezouten roomboter

**Najaarssalade**  14.5  
Geroosterde pompoen - Djah vleesvervanger kip - paprika - peer - champignons - truffel crème - groente chips

**Salade gegrilde groenten**  14.5  
Gorgonzola - geroosterde noten - gegrilde groenten - Djah vleesvervanger kip

## VOOR DE KLEINE GASTEN

**Poffertjes met vers fruit en poedersuiker**  6

**Bowl met frites en een frikandel, kroket, kipnuggets of kaassoufle** 6  
Met appelmoes of fritessaus

**Kipfilet uit de oven met parelcouscous of frites, appelmoes en verse groente** 10



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

## HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met dipfrites en rauwkostsalade

<b>Stoofschotel van de chef</b>	19
<i>Wijntip: L' Incontournable Pinot Noir - € 6.00</i>	
<b>Betuwse kogelbiefstuk</b>	26.5
Op de plaat gebakken, geserveerd met pepersaus	
<i>Wijntip: Rioja Crianza Marqués de Aldeanueva - € 6.00</i>	
<b>Gekonfijte eendenbout</b>	27.5
Geserveerd met sinaasappel jus	
<i>Wijntip: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25</i>	
<b>Op de huid gebakken zeebaars</b>	19.5
Geserveerd met Amsterdamse ui-citroenboter	
<i>Wijntip: Selva Volpina Pinot Grigio - € 4.50</i>	
<b>Gebakken parel couscous </b>	18.5
Met ras el hanout, gegrilde pompoen en geroosterde amandelen (vegan)	
<i>Wijntip: L' Incontournable Sauvignon Blanc - € 5,25</i>	
<b>Malse kipfilet uit de Betuwe</b>	20.5
Uit de oven, geserveerd met pittige tomatensaus	
<i>Wijntip: Selva Volpina Merlot 2018 - € 4.25</i>	
<b>Vegan groenteburger </b>	14.5
Met gergilde groenten	

## DESSERT

<b>Crème brulee </b>	6.5	<b>Kinderijsje </b>	4.5
Met hazelnoot ijs en slagroom		1 bolletje vanille ijs met vers fruit en slagroom	
<b>Koffie compleet </b>	6.5	<b>Warme appelkruimel </b>	6.5
Keuze uit warme drank, geserveerd met twee zoetwaren en een slagroom koffielikeurtje		Met rozijnen, amandelspijs, vanilleijs en slagroom	

*Dessert wijntip: Cinco Sentidos Blanc - € 6.00*

# DRANKEN

## FRISDRANKEN

Coco Cola	2,40
Coco Cola Zero	2,40
Fanta	2,40
Sprite	2,40
Cassis	2,40
Chaufontaine blauw	2,40
Chaufontaine 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

## KOFFIE

Koffie	2,40
Cappuccino	2,65
Espresso	2,65
Koffie verkeerd	2,65
Lotte macchiato	3,25
Chociatto	3,25
Warme chocomel	2,95
Tipje slagroom	0,75

## SPECIALE KOFFIES

French coffee (Grand Marnier)	6,00
Irish coffee (Jameson)	6,00
Italian coffee (Amaretto)	6,00
Spanish coffee (Tia maria)	6,00

## THEE

Bradley's Thee	2,40
Verse muntthee met honing	2,95
Verse gemberthee met citroen	2,95

## 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 Rosébiel (fles, 3.8%)	4,00
Liefmans Rosébiel (fles, 0.0%)	3,75
Duvel (fles, 8.5%)	4,50
Radler (fles, 0.0 en 2.4%)	3,95

## WIJNEN

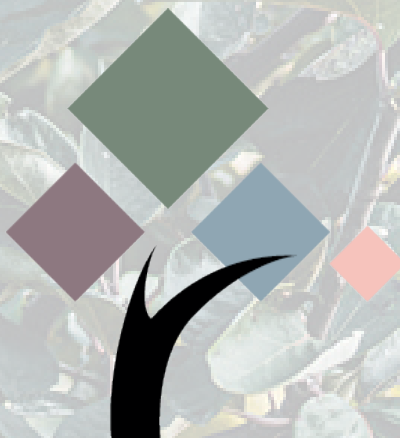
(Voor toelichtingen over de wijnen verwijzen wij u graag naar onze wijnkaart.)

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

## COCKTAILS

(\* Oak alcoholvrij verkrijgbaar.)

Aperol Spritz	7,50
Mojito*	7,50
Pink Gin Tonic	7,50
Gin-Tonic*	7,50
Sex on the beach*	7,50
Blue lagoon*	7,50
Tequila sunrise	7,50



# FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

## DINER

---

16.30 - 20.00 UUR

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