

# HOTEL RESTAURANT BAL

## SOEP

<b>TOMATENSOEP</b> kruidenolie   crème fraîche	7.5
<b>UIENSOEP</b> crouton   gruyère	7.5
<b>CHAMPIGNON SOEP</b> truffelolie   spek	7.5

## SALADE

klein | groot

<b>GEITENKAAS</b> honing   walnoot   radijs   macadamia	13.5   18.5
<b>GRAVED LAX ZALM</b> zoetzure komkommer   sojamayonaise   edamame	13.5   18.5
<b>BIEFSTUK PUNTJES</b> lente ui   taugé   champignon   sesam	14.5   21.5

## BIJGERECHT

klein | groot

<b>BAKJE FRIET</b>	2.75   4.5
<b>FRISSE SALADE</b>	2.75   4.5
<b>ROSEVAL UIT DE OVEN</b>	2.75   4.5
<b>ZOETE AARDAPPELFRIET</b>	2.75   4.5

## VOORGERECHT

<b>CARPACCIO</b> parmezaanse kaas   rucola   pijnboompitten truffelmayonaise	14.5
<b>STEAK TARTAAR</b> beukenzwam   gruyère mousse   ingelegde groenten	14.5
<b>GRAVED LAX ZALM</b> radijs   limoen dille saus   komkommer	14.5
<b>KABELJAUW</b> rilettes   crostini   raz el hanout mayonaise	13.5
<b>BETUWSE HAM</b> witte kool   balsamico   vijg   macadamia	13.5
<b>Witlof</b> blauwe kaas creme   honing   druif   walnoot	13.5
<b>PROEVERIJ VOORGERECHTEN</b> vanaf 2 personen	17.5 P.P.

## SHARE

vanaf 2 personen te bestellen  
geserveerd met friet en salade

<b>VLEES PROEVERIJ</b> biefstuk   varkenshaas   rib-eye   maishoefilet bospaddenstoelensaus   portjus	29.5 P.P.
<b>VLEES &amp; VIS PROEVERIJ</b> biefstuk   varkenshaas   dorade   zalmfilet portjus   citroensaus	29.5 P.P.

## HOOFDGERECHT

<b>BIEFSTUK</b> gegrilde courgette   portjus	26
<b>VARKENSHAAS IN PARMHAM</b> spruiten   spekjes   paddenstoelensaus	25
<b>RIB-EYE STEAK 300 GRAM</b> knolselderij   truffeljus	32.5
<b>MAISHOEFILLET</b> parelcouscous   paddenstoelensaus	23
<b>KNOLSELDERIJ STEAK</b> gele biet   bospaddenstoelen   knolselderij jus	23
<b>ZALMFILET</b> spinazie   tomaat   citroensaus	25
<b>DORADEFILET</b> risotto   kruidensaus	25
<b>TRUFFELRISOTTO</b> parmezaanse kaas   bospaddenstoelen   cashewnoten	23
<b>KIPPENDIJENSATÉ</b> pinda saus   kokos   sojasaus   gebakken rijst   kroepoek	20
<b>HAMBURGER</b> little gem   witte kool   gedroogde ham   ui manchego   barbecuesaus	20

## DESSERT

<b>BAL DESSERT</b> favoriet van de chef	10
<b>GEKARAMELISEERDE ANANAS</b> pastinaakcake   kokos gel   vanille ijs	9
<b>CHOCOLADE MOUSSE</b> liqueur 43   spongecake   bloedsinaasappel   kokosijs	9
<b>WENTELTEEFJE</b> walnoot   appel   mascarpone   kaneelijs	9
<b>COUPE BAL</b> 3 soorten ijs   fruit compote   karamelsaus slagroom	9
<b>KAASPLANK</b> 4 of 6 soorten   gedroogde druiven   walnoten confituur   kletzenbrood	12.5 \ 16.5
<b>PROEVERIJ DESSERT</b> vanaf 2 personen	12 P.P.
<b>FRIANDISES</b> voor de koffie	5.5
<b>CHOCOLADE BITTERBALLEN</b> voor de koffie	6

**CHEFS  
MENU**

4 GANGEN	44
5 GANGEN	52
6 GANGEN	59