

# HOTEL RESTAURANT BAL

## SOEP

|   |     |
|---|-----|
| <b>TOMATENSOEP</b>                              | 7.5 |
| groentengarnituur   kruidenolie   crème fraîche |     |
| <b>WILDBOUILLON</b>                             | 8.5 |
| geplukt wild   knolselderijschuim               |     |
| <b>POMPOENSOEP</b>                              | 7.5 |
| gerookte ganzenborst   hazelnoten   kokosmelk   |     |

## SALADE

klein | groot

|   |             |
|---|-------------|
| <b>WALDORF</b>  | 12.5   17.5 |
| knolselderij   druiven   walnoten   appel                                       |             |
| <b>ZALM</b>   | 13.5   18.5 |
| gerookte en gemarineerde zalm   limoenmayonaise<br>edamame boontjes   komkommer |             |
| <b>BIEFSTUKPUNTJES</b>  | 14.5   21.5 |
| taugé   champignon   cashewnoten   teriyaki saus                                |             |

## 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>                                    | 14.5      |
| parmezaan   champignon   walnoten   truffelmayo     |           |
| <b>GEROOKTE EENDENBORST</b>                         | 12.5      |
| zuurkoolsalade   ananas   vinaigrette van rode biet |           |
| <b>HERTENHAM</b>                                    | 12.5      |
| kastanjepuree   appel   rode biet mayonaise         |           |
| <b>BAARS &amp; GAMBA</b>                            | 12.5      |
| venkel   fregola   schuim van schaaldieren          |           |
| <b>GEMARINEERDE ZALM</b>                            | 13.5      |
| crostini   winterpeen   citrusparels   sojacrème    |           |
| <b>GEPOFTE RODE BIET</b>                            | 12.5      |
| geitenkaas   spongecake   peer   gerookte yoghurt   |           |
| <b>PROEVERIJ VOORGERECHTEN</b>                      | 17.5 P.P. |
| vanaf 2 personen                                    |           |

## SHARE

vanaf 2 personen te bestellen  
geserveerd met friet en salade

|  |           |
|--|-----------|
| <b>VLEES PROEVERIJ</b>   | 29.5 P.P. |
| biefstuk   rib-eye   zwijnshaas   eendenborst<br>sjalottenjus   bospaddenstoelensaus   |           |
| <b>VLEES &amp; VIS PROEVERIJ</b>   | 29.5 P.P. |
| biefstuk   zwijnshaas   roodbaars   kabeljauwfilet<br>sjalottenjus   gember sereh saus |           |

## HOOFDGERECHT

|   |      |
|---|------|
| <b>BIEFSTUK</b>   | 26   |
| seizoensgroenten   bospaddenstoelensaus   |      |
| <b>RIB-EYE STEAK 300 GRAM</b>   | 29.5 |
| gebakken paddenstoelen   sjalottenjus   |      |
| <b>HERTENBIEFSTUK</b>   | 27.5 |
| hertenstoof   rode kool   rode biet jus   |      |
| <b>ZWIJNSHAAS</b>   | 25.5 |
| hutspot   gefrituurde ui   mosterdjus   |      |
| <b>EENDENBORST</b>  | 25.5 |
| zuurkool   pompoen   sinaasappeljus   |      |
| <b>ROODBAARSFILET</b>   | 24.5 |
| pompoen risotto   rode curry & kokosmelk<br>saus van gember en sereh                |      |
| <b>KABELJAUWFILET</b>   | 25.5 |
| brandade   hazelnoot   beurre noisette  |      |
| <b>POMPOENRISOTTO OOSTERSE WIJZE</b>  | 21.5 |
| geroosterde pompoen   amandelen   camembert   |      |
| <b>AUBERGINESTRUDEL</b>   | 20   |
| bospaddenstoelen   olijvenaarde   blauwekaasjus                                     |      |
| <b>KIPPENDIJEN SATÉ</b>   | 19.5 |
| pinda saus   koolsalade   kroepoek   gebakken ui  <br>friet                         |      |
| <b>HAMBURGER</b>  | 19.5 |
| spek   little gem   vleestomaat   gefrituurde ui   kaas<br>truffelmayonaise   friet |      |

## DESSERT

|  |         |
|--|---------|
| <b>BAL DESSERT</b>   | 10      |
| favoriet van de chef   |         |
| <b>TRIFLE</b>  | 9       |
| hangop   perencompote   crumble<br>honing karamel stoofpeerijs       |         |
| <b>TARTE TARTIN</b>  | 9       |
| appel   honing   walnootijs  |         |
| <b>HAZELNOOT CREME BRULEE</b>  | 9       |
| pralinecrème   kletskep<br>sinaasappelgel   hazelnootijs             |         |
| <b>COUPE BAL</b>   | 9       |
| 3 bollen ijs   fruit compote<br>karamelsaus   slagroom               |         |
| <b>KAASPLANK</b>   | 12.5    |
| 4 soorten   gedroogde druiven   walnoten<br>confituur   kletsenbrood |         |
| <b>PROEVERIJ DESSERT</b>   | 12 P.P. |
| vanaf 2 personen   |         |
| <b>FRIANDISES</b>  | 4.5     |
| voor bij de koffie   |         |
| <b>CHOCOLADE BITTERBALLEN</b>  | 6       |
| 6 stuks  |         |

**CHEFS  
MENU**

|          |    |
|----------|----|
| 4 GANGEN | 44 |
| 5 GANGEN | 52 |
| 6 GANGEN | 59 |