



VERRASSEND GENIETEN BIJ HOOM!

Welkom bij HOOM, de huiskamer van Van der Valk Stein-Urmond. Hier proeft u niet alleen van (h)eerlijke gerechten, maar ook van de gastvrijheid zoals Martien en Rie van der Valk die in 1939 voor ogen hadden: warm, huiselijk en oprecht.

Ons team staat elke dag met passie voor u klaar om u een bijzonder moment te bezorgen. Of u nu komt voor een ontspannen lunch, een uitgebreid diner of een gezellige borrel, bij HOOM voelt u zich meteen thuis.

Onder leiding van chef-kok Ben Creugers verrast onze keukenbrigade u met smaakvolle gerechten, bereid met verse-, lokale- en seizoensproducten.

Namens alle trotse medewerkers wensen wij u een smakelijke beleving.

Bram Luiten
4e generatie familie Van der Valk

DUURZAAMHEID BIJ HOOM

HOOM, thuis bij Van der Valk heeft duurzaamheid en oog voor dier en milieu hoog in het vaandel staan. Wij werken samen met leveranciers die op een duurzame en verantwoorde manier omgaan met natuurlijk bronnen.

Onze keukenbrigade werkt veelal met verse seizoensproducten, die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn. Zo zijn wij aangesloten bij Vis & Seizoen, deze stimuleert duurzame visconsumptie en visvangst in het juiste seizoen.

DELIGHTFULLY SURPRISING AT HOOM!

Welcome to HOOM, the living room of Van der Valk Stein-Urmond. Here, you can enjoy not only honest and delicious dishes, but also the warm hospitality envisioned by Martien and Rie van der Valk in 1939: welcoming, homely, and sincere. Each day, our team is passionately committed to offering you a memorable experience. Whether you are joining us for a relaxed lunch, an elaborate dinner, or a casual drink, at HOOM you will immediately feel at home. Under the leadership of head chef Ben Creugers, our kitchen team surprises you with flavourful dishes prepared using fresh, local and seasonal ingredients.

On behalf of all our proud employees, we wish you a wonderful dining experience.

Bram Luiten
4th generation of the Van der Valk family

SUSTAINABILITY AT HOOM

At HOOM, the home of Van der Valk, sustainability and care for animals and the environment are core values. We collaborate with suppliers who treat natural resources responsibly and operate with environmental awareness.

Our kitchen team works primarily with fresh seasonal ingredients, preferably sourced from the region. We are also proud to be affiliated with Vis & Seizoen, an initiative that promotes sustainable fish consumption and encourages fishing during the appropriate seasons.



= Veganistisch gerecht / Vegan dish



= Wijnsuggestie / Wine suggestion



= Vegetarisch gerecht / Vega dish



= Biersuggestie / Beer suggestion

Heeft u een dieet of allergie, laat het ons weten | Please let us know if you have allergies or special dietary requirements

3-GANGEN MENU | 3-COURSE MENU

44

Onze chef-kok Ben Creugers heeft met zorg een 3-gangen menu voor u samengesteld met gerechten uit het seizoen. Als u een arrangement heeft, kunt u uit dit menu een keuze maken. Het is ook mogelijk om à la carte te dineren als u een arrangement heeft. De receptie zal in dat geval 44 p.p. verrekenen met de gerechten die u kiest van de à la carte kaart.

Our head chef Ben Creugers has carefully composed a 3-course menu for you with seasonal dishes. If you have a dinner package, you can make a choice from this menu. It is also possible to dine à la carte with a package, the reception will then settle 44 p.p. with the dishes you have chosen à la carte.

VOORGERECHTEN | STARTERS


ZACHT GEGAARDE KALFSMUIS | BRAISED VEAL

Geroosterde cherrytomaat | venkelsalade | tonijnmayonaise | olijvencrunch
Roasted cherry tomatoes | fennel salad | tuna mayonnaise | olive crunch

 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois


VARKENSWANG | PORK CHEEK

Pastinaakpuree | paddenstoelen | radijs | gedroogde appel | gel van rode biet
Parsnip purée | mushrooms | radishes | dried apple | beetroot gel

 Merlot | Frankrijk | Vin de France | Nos Racines

SCAMPI COCKTAIL

Scampi | venkel | gemengde sla | mangogel
Scampi | fennel | mixed salad | mango gel

 Sauvignon Blanc | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

MELOENGAZPACHO | MELON GAZPACHO

Burrata | cherry tomaat | meloen | mint | peterselie olie
Burrata | cherry tomatoes | melon | mint | parsley oil

TOM KHA KAI

Kip | wortel | champignon | koriander
Chicken | carrot | mushroom | coriander


HOOFDGERECHTEN | MAINCOURSES

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

Informeer bij onze medewerkers welke special wij deze maand serveren
Please ask our staff which special we serve this month

RENDANG

Pastinaakpuree | pitabrood | zoet zure komkommer
Parsnip purée | pita bread | sweet and sour cucumber

 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

PEPERBIEFSTUK | PEPPER STEAK

Aardappelpuree | Gebakken paddenstoelen | gele biet | pepersaus
Mashed potatoes | Fried mushrooms | yellow beetroot | pepper sauce

 **Malbec** | Argentinië | Mendoza | Staphyle

LANDHOEN | CHICKEN SUPRÊME

Sjalot puree | paddenstoelen | gele courgette | champignonroomsaus
Shallot purée | mushrooms | yellow courgette | mushroom cream sauce

 **Merlot** | Frankrijk | Vin de France | Nos Racines

FISH & CHIPS

Aardappel wedges | doperwtentpuree met mint | citroen | ravigotte saus
Potato wedges | pea purée with mint | lemon | ravigotte sauce

 **Cava Brut** | Spanje | Catalunya | Briza del Mar


LINGUINI MET GARNAAL | LINGUINE WITH PRAWNS

Scampi | courgette | tomatomaat | citroenrasp | chilipeper | rode pesto | Parmezaan
Scampi | courgette | vine tomato | lemon zest | chilli pepper | red pesto | Parmesan

 **Verdejo** | Spanje | Castilla La Mancha | Luna de Ana

MAIS RIBS | CORN RIBS *

Zoete aardappelpuree | feta | gegrilde courgette | aubergine | citrus vinaigrette
Sweet potato mash | feta | grilled courgette | aubergine | citrus vinaigrette

 **Bobal Rosado** | Spanje | Castilla La Mancha | Luna de Ana

*Dit gerecht is ook vegan te bestellen | *This dish can also be ordered vegan*

NAGERECHTEN | DESSERTS

CRÈME BRULÉE

Honing | yoghurtijs | slagroom
Honey | yoghurt ice cream | whipped cream

 **Witte port** | Portugal | Douro | Conde de Monsul

DAME BLANCHE

Vanille-ijs | slagroom | chocoladeschotsen | chocolade
Vanilla ice cream | whipped cream | chocolate shards | chocolate

 **Pedro Ximénez** | Spanje | Jerez | González Byass "Nectar"

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER

Fontina | Parmezaan | Camembert | Münster | Viking Blue | dadel-walnotenbrood | walnoten | druiven
Selection of five cheeses | date and walnut bread | walnuts | grapes

 **Cava Brut** | Spanje | Catalunya | Briza del Mar

PASSIEVRUCHT PARFAIT | PASSION FRUIT PARFAIT

Kokos limoen crème | chilipeper
Coconut and lime cream | chilli pepper

 **Muscat** | Zuid-Afrika | Robertson | Ouma se Wyn



APERITIEF | APERITIFS

PINEAU DES CHARENTES ROUGE Pineau des Charentes is een zoete, zachte drank met smaken van rood fruit. Hij drinkt soepel weg, ook als je normaal geen rode wijn drinkt. Gekoeld is hij extra lekker als aperitief of bij een dessert.	5,7
LILLET BLANC MET TONIC Het is fris, licht zoet en heel toegankelijk. Het heeft zachte citrus- en bloemenaroma's en drinkt heerlijk verfrissend. Perfect als makkelijk, zomers aperitief met een schijfje sinaasappel.	7
TOUCAN GIN Een frisse, tropisch getinte gin met zachte citrus en lichte kruidigheid. Geserveerd met Fever Tree Elderflower tonic, appel en een kers. Als knipoog naar de klassieke Van der Valk appelmoes.	14
CHAMPAGNE HEIDSIECK MONOPOLE BLUE TOP (200 ML) Een feestelijke, frisse champagne met fijne bubbels en smaken van citrus, perzik en licht toast. Het kleine formaat maakt hem perfect voor één persoon als een stijlvol aperitief. Makkelijk drinkbaar, sprankelend en ideaal voor speciale momenten.	17,5

APERITIEFHAPJES | BITES

2 OESTERS UMAMI III 2 OYSTERS UMAMI III Citroenrasp & zeekraal granite komkommer & rode peper <i>Lemon zest & samphire granite cucumber & red pepper</i>	6
BORRELPLANK SNACK PLATTER 2 tom kha kai kroketjes filet american rauw gemarineerde zalm maiskolf ribs brood aioli pestomayonaise olijven <i>2 tom kha kai croquettes filet américain raw marinated salmon sweetcorn ribs bread aioli pesto mayonnaise olives</i>	22
LUXE BROODPLANK DELUXE BREAD BOARD Tonijnsalade aioli filet american <i>Tuna salad aioli filet américain</i>	11

4 GANGEN CHEFS MENU | 4 COURSE CHEF'S MENU

57

Onze chef heeft een speciaal viergangenmenu samengesteld dat past bij het seizoen. Verwacht rijke smaken, klassieke combinaties en een vleugje luxe.


Our chef has created a special four-course menu suited to the season. Expect rich flavors, classic pairings, and a touch of luxury.

MAAK HET MENU COMPLEET | COMPLETE THE MENU € 13

Kies voor ons wijnnarrangement met 3 bijpassende wijnen.
Choose our wine pairing with 3 matching wines.

TONIJN SASHIMI | TUNA SASHIMI

Avocado | rode peper | limoen | pijnboompitten | cress | olijfolie
Avocado | chilli | lime | pine nuts | cress | olive oil

 Chardonnay | Australië | South Eastern Australia | Quay Landing

ZOMERSE VENKELSOEP | SUMMER FENNEL SOUP

Scampi | dille olie
Scampi | dill oil

LAMSFILET | LAMB FILLET

Gepofte aubergine | gegrilde courgette | tomatomaat | tabouleh | kruidenkorst | tijm jus
Roasted aubergine | grilled courgette | vine tomato | tabbouleh | herb crust | thyme jus

 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

GEGRILDE PERZIK | GRILLED PEACH

Frambozen sorbet | gemberstroop | lavendelsiroop | amandel crumble
Raspberry sorbet | ginger syrup | lavender syrup | almond crumble

 Muscat | Zuid-Afrika | Robertson | Ouma se Wyn

BENT U EEN ECHE KAAS LIEFHEDDER?

Voor €5 extra kunt u de kaasplank nemen in plaats van de gegrilde perzik.


Heeft u liever de kaas als extra gang?

Dan serveren wij deze tussen het hoofdgerecht en het dessert. +€12

UIT TE BREIDEN NAAR 5 GANGEN MET DE KAASPLANK (+12) | OPTIONAL 5-COURSE MENU INCLUDING A CHEESE PLATTER (+12)

KAASPLANK | CHEESE SELECTION

Fontina | Parmezaan | Camembert | Münster | Viking Blue | dadel-walnotenbrood | walnoten | druiven
Selection of five cheeses | date and walnut bread | walnuts | grapes

 Kopke | 10 year | Tawny | Douro | Portugal

VOORGERECHTEN | STARTERS

- RUNDERCARPACCIO | BEEF CARPACCIO** 17
Olijven | zongedroogde tomaat | hazelnoot | Parmezaan | pestomayonaise
Olives | sun-dried tomato | hazelnut | Parmesan | pesto mayonnaise
🍷 Colombard, Cinsault, Grenache, Merlot | Frankrijk | Provence | Favori
- ZACHT GEGAARDE KALFSMUIS | BRAISED VEAL** 17
Geroosterde cherrytomaat | venkelsalade | tonijnmayonaise | olijvencrunch
Roasted cherry tomatoes | fennel salad | tuna mayonnaise | olive crunch
🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois
- LIVAR VARKENSWANG | PORK CHEEK** 13
Pastinaakpuree | paddenstoelen | radijs | gedroogde appel | gel van rode biet
Parsnip purée | mushrooms | radishes | dried apple | beetroot gel
🍷 Merlot | Frankrijk | Vin de France | Nos Racines

TONIJN SASHIMI

Tonijnsashimi draait om puurheid, finesse en precisie. Door de tonijn flinterdun te snijden blijft de zachte structuur en rijke smaak volledig behouden. De combinatie van frisse zuren, umami en subtiele kruidigheid zorgt voor een elegante balans waarin de kwaliteit van de vis centraal staat. Met verfijnde accenten en lichte texturen ontstaat een gerecht dat zowel fris als intens van smaak is

- SCAMPI COCKTAIL** 14
Scampi | venkel | gemengde sla | mangogel
Scampi | fennel | mixed salad | mango gel
🍷 Sauvignon Blanc | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois
- RAUW GEMARINEERDE ZALM | RAW MARINATED SALMON** 16
Gegrilde groene asperge | radijs | crème van mierikswortel | limoengel | peterselie olie
Grilled green asparagus | radish | horseradish cream | lime | parsley oil
🍷 Riesling | Rheinhessen | Duitsland | Weingut Eckehart Gröhl
- TONIJN SASHIMI | TUNA SASHIMI** 15
Avocado | rode peper | limoen | pijnboompitten | cress | olijfolie
Avocado | chilli | lime | pine nuts | cress | olive oil
🍷 Chardonnay | Australië | South Eastern Australia | Quay Landing
- MELOENGAZPACHO | MELON GAZPACHO** 🌱 14
Burrata | cherry tomaat | meloen | mint | peterselie olie
Burrata | cherry tomatoes | melon | mint | parsley oil
- AUBERGINECOMPOTE | AUBERGINE COMPOTE** 🌱 12
Geroosterde tomaat | komkommer | ingelegde rode ui | krokante kikkererwt
Roasted tomato | cucumber | pickled red onion | crispy chickpeas
🍷 Pinot Grigio | Italië | Salento | Alto Bello
- GEMARINEERDE KOMKOMMER | MARINATED CUCUMBER** 🌱 13
Gegrilde courgette | radijs | pijnboompitten | rijstazijn | yuzugel
Grilled courgette | radish | pine nuts | rice vinegar | yuzu gel
🍷 Verdejo | Spanje | Castilla La Mancha | Luna de Ana

SOEPEN | SOUPS

TOMATENSOEP | TOMATO SOUP* 9
Soepballen van kip | tomatenblokjes | crème fraîche
Small chicken meatballs | tomato cubes | crème fraîche

* Dit gerecht is ook vegetarisch of vegan te bestellen | *This dish can also be ordered vegetarian or vegan*

TOM KHA KAI 9
Kip | wortel | champignon | koriander
Chicken | carrot | mushroom | coriander

ZOMERSE VENKELSOEP | SUMMER FENNEL SOUP 10
Scampi | dille olie
Scampi | dill oil

SALADES | SALADS

VISSALADE | FISH SALAD 18
Gemengde salade | rauw gemarineerde zalm | tonijn | garnalen | venkel | kappertjes | dille olie
Mixed salad | raw marinated salmon | tuna | prawns | fennel | capers | dill oil

SALADE CARPACCIO | CARPACCIO SALAD 21
Little gem | zongedroogde tomaat | hazelnoot | Parmezaan | olijven | pestomayonaise
Little gem | sun-dried tomato | hazelnut | Parmesan | olives | pesto mayonnaise

CAESAR SALADE | CAESAR SALAD 19
Little gem | tomaat | komkommer | kippendij | krokant spek | Parmezaan | croutons | ei | Caesardressing
Little gem | tomato | cucumber | chicken thigh | crispy bacon | Parmesan | croutons | egg | Caesar dressing

VEGA SALADE | VEGETARIAN SALAD*  18
Gemengde salade | maisrib | avocado | zoet zure kommer | gegrilde courgette
Mixed salad | sweetcorn | avocado | sweet and sour cucumber | grilled courgette

* Dit gerecht is ook vegan te bestellen | *This dish can also be ordered vegan*

POKE BOWLS | POKE BOWLS

Keuze uit: krokante kip, gerookte zalm of geitenkaas en kikkererwten  21
Choice of: *crispy chicken, smoked salmon or goat's cheese and chickpeas* 

Sushi rijst | komkommer | tomaat | edamame boontjes | mango | avocado | wakame | radijs | sesamzaad | wasabiflakes | sojasaus | sriracha mayonaise
Sushi rice | cucumber | tomato | edamame beans | mango | avocado | wakame | radish | sesame seeds | wasabi flakes | soy sauce | sriracha mayonnaise

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Onze hoofdgerechten serveren wij inclusief bordgarnituur, frietjes en mayonaise.
Vraag onze bediening naar extra warme groenten, salade of gebakken aardappeltjes.
*Our main courses are served with garnish, fries and mayonnaise.
Ask our staff for extra warm vegetables, salad or fried potatoes.*

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

Informeer bij onze medewerkers welke special wij deze maand serveren
Please inform with our staff which special we serve this month

TOURNEDOS | BEEF TENDERLOIN

Zoete aardappelpuree | gegrilde sjalot | gele biet | balsamico saus
Sweet potato purée | grilled shallot | yellow beetroot | balsamic sauce
🍷 Rioja | Spanje | Rioja | Marqués de Cáceres

37

RENDANG

Pastinaakpuree | pitabrood | zoet zure komkommer
Parsnip purée | pita bread | sweet and sour cucumber
🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

26

SATÉ | CHICKEN SATAY

Kippendij | nasi | cassave kroepoek | pinda & kokos | atjar | sambalboontjes | satésaus
Chicken thigh | fried rice | prawn crackers | peanut & coconut | pickled vegetables | sambal green beans | satay sauce
🍷 Ultima Lux | Wim Brews | Urmond | Tripel | 8,9%

24

LAMSFILET | LAMB FILLET

Gepofte aubergine | gegrilde courgette | tomatomaat | tabouleh | kruidenkorst | tijm jus
Roasted aubergine | grilled courgette | vine tomato | tabbouleh | herb crust | thyme jus
🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

32

PEPERBIEFSTUK | PEPPER STEAK

Aardappelpuree | gebakken paddenstoelen | gele biet | pepersaus
Mashed potatoes | fried mushrooms | yellow beetroot | pepper sauce
🍷 Malbec | Argentinië | Mendoza | Staphyle

27

Wijn- & Spijs

De juiste wijn tilt een gerecht naar een hoger niveau. In onze wijn-spijs combinaties zoeken wij naar harmonie: frisse zuren die het gerecht verlevendigen, zachte tannines die structuur geven, en aromatische tonen die smaken verbinden.

Onze selectie is zorgvuldig samengesteld om elke gang te begeleiden en de totale beleving compleet te maken.


CORN RIBS

Corn ribs geven een verrassende draai aan een vertrouwd product. Door maïskolven in parten te snijden en te roosteren, krullen ze tijdens de bereiding op tot hun karakteristieke vorm. Het resultaat is een combinatie van zoete, geroosterde tonen, een lichte bite en een volle, natuurlijke smaak. Kruidige accenten en romige elementen

SMOKEY SPARERIBS | SMOKEY PORK RIBS

Aardappel wedges | mais | gepofte tomaat | barbecuesaus

Potato wedges | sweetcorn | roasted tomato | barbecue sauce

 **D'r Kunnig van Schweberig** | De 2 Brouweeren | Mechelen | Double IPA | 8,3%

25

LANDHOEN | CHICKEN SUPRÊME

Sjalot puree | paddenstoelen | gele courgette | champignonroomsaus

Shallot purée | mushrooms | yellow courgette | mushroom cream sauce

 **Merlot** | Frankrijk | Vin de France | Nos Racines

23

BEEFBURGER | BEEF BURGER*

Cheddar | sjalottenchutney | augurk | little gem | spek | uienringen | burgersaus | friet

Cheddar | shallot chutney | pickle | little gem | bacon | onion rings | burger sauce | fries

*Crispy chicken burger in plaats van beefburger

Crispy chicken burger instead of a beef burger

 **Van Hoppen Blond** | Brouwerij Van Hoppen | Margraten | Blond | 6,7%

22

SCHNITZEL

Aardappelpuree | geroosterde bloemkool | tomatomaat | champignonroomsaus

Mashed potatoes | roasted cauliflower | plum tomato | mushroom cream sauce

(+3 gegratineerd met uien, champignons en kaas)

(+3 gratinated with onions, mushrooms and cheese)

 **Mergel Wit** | Stadsbrouwerij Maastricht | Maastricht | Wit | 5%

22

CORN RIBS

Corn ribs offer a surprising twist on a familiar ingredient. By cutting corn cobs into wedges and roasting them, they curl into their distinctive shape during cooking. The result is a combination of sweet roasted flavours, a pleasant bite and a rich natural taste. Spiced accents and creamy elements enhance the character of the corn, creating a playful dish with remarkable depth and balance.

MAIS RIBS | CORN RIBS*

Zoete aardappelpuree | feta | gegrilde courgette | aubergine | citrus vinaigrette

Sweet potato mash | feta | grilled courgette | aubergine | citrus vinaigrette

 **Bobal Rosado** | Spanje | Castilla - La Mancha | Luna de Ana

22

* Dit gerecht is ook vegan te bestellen | *This dish can also be ordered vegan*

ZALM | SALMON

Zoete aardappelpuree | groene asperge | gele courgette | zeekraal | mosterd-dillesaus
Sweet potato purée | green asparagus | yellow courgette | samphire | mustard and dill sauce
🍷 **Chardonnay** | Australië | South East | Quay Landing

25

WINE & DINE

The right wine elevates a dish to the next level. In our food and wine pairings, we strive for harmony: fresh acidity to enliven the dish, soft tannins to add structure, and aromatic notes that bring flavors together. Our selection is carefully curated to complement each course and complete the overall dining experience.

ZEETONG | DOVER SOLE

Aardappelpuree | groene asperges | zeekraal | gebakken citroen | boter
Mashed potatoes | green asparagus | samphire | fried lemon | butter
🍷 **Sauvignon Blanc** | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

47

FISH & CHIPS

Aardappel wedges | doperwtenspuree met mint | citroen | ravigotte saus
Potato wedges | pea purée with mint | lemon | ravigotte sauce
🍷 **Cava Brut** | Spanje | Catalunya | Briza del Mar

23

LINGUINI MET GARNAAL | LINGUINE WITH PRAWNS

Scampi | courgette | tomatomaat | citroenrasp | chilipeper | rode pesto | Parmezaan
Scampi | courgette | vine tomato | lemon zest | chilli pepper | red pesto | Parmesan
🍷 **Verdejo** | Spanje | Castilla La Mancha | Luna de Ana

24

RAVIOLI CITROEN EN RICOTTA | LEMON AND RICOTTA RAVIOLI 🍷

Prei | spinazie | Parmezaan | groene asperge | geroosterde pijnboompitten | beurre noisette
Leek | spinach | Parmesan | green asparagus | toasted pine nuts | brown butter
🍷 **Pinot Grigio** | Italië | Salento | Alto Bello

24

DESSERTS | DESSERT

LIME CHEESECAKE	11
Limoengel lemon pie ijs slagroom <i>Lemon lemon pie ice cream whipped cream</i>  Muscat Zuid-Afrika Robertson Ouma se Wyn	
CRÈME BRULÉE	10
Honing yoghurtijs slagroom <i>Honey yoghurt ice cream whipped cream</i>  Witte port Portugal Douro Conde de Monsul	
COUPE ROMANOFF	11
Vanille-ijs aardbeien wodka slagroom aardbeien coulis <i>Vanilla ice cream strawberries vodka whipped cream strawberry coulis</i>  Muscat Zuid-Afrika Robertson Ouma se Wyn	
GEGRILDE PERZIK GRILLED PEACH	10
Frambozen sorbet gemberstroop Lavendelsiroop amandel crumble <i>Raspberry sorbet ginger syrup lavender syrup almond crumble</i>  Braggelaer Brouwerij De Fontein Stein Dark Ale 8,0%	
DAME BLANCHE	9
Vanille-ijs slagroom chocoladeschotsen chocolade <i>Vanilla ice cream whipped cream chocolate shards chocolate</i>  Pedro Ximénez Spanje Jerez González Byass "Nectar"	
KAASPLANKJE CHEESE PLATTER	15
Fontina Parmezaan Camembert Münster Viking Blue dadel-walnotenbrood walnoten druiven <i>Selection of five cheeses date and walnut bread walnuts grapes</i>  Cava Brut Spanje Catalunya Briza del Mar	
PASSIEVRUCHT PARFAIT PASSION FRUIT PARFAIT	10
Kokos limoen crème chilipeper <i>Coconut and lime cream chilli pepper</i>  Muscat Zuid-Afrika Robertson Ouma se Wyn	

LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI

Eristoff Brut, espresso, Kahlua

11

PINA COLADA

Bacardi, ananassap, kokospuree

11

THEMABUFFET

Iedere derde vrijdag van de maand serveren wij in ons buffet restaurant een uitgebreid themabuffet* met Live-Cooking
Van 18.00 uur - 21.00 uur
Scan de QR code voor meer informatie.



Reserveren kan bij onze receptie.

* m.u.v. de maanden juli & december

SPECIALE KOFFIE | SPECIAL COFFEE

IRISH COFFEE

Jameson

SPANISH COFFEE

Licor 43

CALYPSO COFFEE

Tia Maria

ITALIAN COFFEE

Amaretto

FRENCH COFFEE

Grand Marnier

BAILEY'S COFFEE

Bailey's

LIMBURGSE COFFEE

Els la Vera