



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 visvangsten 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

PASTRAMI

Geroosterde tomaat | bloemkool | kerrie | piccalilly mayonaise
Roasted tomato | cauliflower | curry | piccalilli mayonnaise
🍷 **Viognier** | Frankrijk | Languedoc | Domaine Gayda

SCAMPI PIRI PIRI (7ST) | SCAMPI PIRI PIRI (7 PCS)

Olijfolie | rode peper | focaccia
Olive oil | red chili | focaccia
🍷 **Sauvignon Blanc** | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

MEIBLOEM GEITENKAAS (WARM) | GOAT CHEESE (WARM) 🍷

Gegrilde peer | roze peper | hot honey | focaccia
Grilled pear | pink pepper | hot honey | focaccia
🍷 **Chardonnay** | Australië | South East | Quay Landing

BUIKSPEK (LAUWWARM) | PORK BELLY (LUKEWARM)

Gegrilde groene asperges | crème van pompoen | gepekeld sjalot
Grilled green asparagus | pumpkin cream | pickled shallot
🍷 **Pinot Noir** | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

SPINAZIESOEP | SPINACH SOUP*

Gerookte zalm | amandelen
Smoked salmon | almonds

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

HOOFDGERECHTEN | MAINCOURSES

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

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

GEMARINEERDE RIBFINGERS | MARINATED RIB FINGERS

Gegrilde courgette | gegrilde prei | geroosterde krielaardappels | groene asperges | chimichurri
Grilled zucchini | grilled leek | roasted baby potatoes | green asparagus | chimichurri
🍷 **Primitivo** | Italië | Puglia | Alto Bello

DORADE | SEA BREAM

Preirisotto | flageolets | zeekraal | bouillabaisse saus
Leek risotto | flageolet beans | samphire | bouillabaisse sauce
 [Verdejo](#) | Spanje | La Mancha | Luna de Ana

GEROOSTERDE BLOEMKOOLSTEAK | ROASTED CAULIFLOWER STEAK*

Groene asperge | oesterzwammen | olijf crumble | crème van ras el hanout | beurre noisette
Green asparagus | oyster mushrooms | olive crumble | ras el hanout cream | beurre noisette
 [Bobal Rosado](#) | Spanje | Utiel-Requena | Luna de Ana

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

PASTA VONGOLE | PASTA VONGOLE

Linguine | schelpdieren | tomaat | kappertjes | rucola | knoflookboter
Linguine | shellfish | tomato | capers | rocket | garlic butter
 [Sauvignon Blanc](#) | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

DIAMANTHAAS | BEEF CHUCK TENDER

Aardappelpuree | koolrabi | bospeen | chimichurri
Mashed potatoes | kohlrabi | carrots | chimichurri
 [Primitivo](#) | Italië | Puglia | Alto Bello

LIVAR RIBEYE (180 GRAM) | LIVAR RIBEYE (180 GRAMS)

Ribeye van varkensvlees | rösti | courgette | tomaat | groene asperges | pepersaus
Pork ribeye | rösti | zucchini | tomatoes | green asparagus | pepper sauce
 [Pinot Noir](#) | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

NAGERECHTEN | DESSERTS

RABARBER CRUMBLE | RHUBARB CRUMBLE

Rabarbercompote | witte chocolade-ijs | crumble van witte chocolade
Rhubarb compote | white chocolate ice cream | white chocolate crumble
 [Muscat](#) | Zuid-Afrika | Robertson | Ouma se Wyn

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER (+4)

Camembert di Bufala | Provolone Salamanino | Fontina D.O.P | Parmigiano Reggiano 24 maanden gerijpt |
Gorgonzola dolce | notenbrood | druiven | walnoot | appelstroop
Selection of five Italian cheeses | nut bread | grapes | walnut | apple syrup
 [Kopke](#) | 10 year | Tawny | Douro | Portugal

LIMOENMOUSSE | LIME MOUSSE

Kokosrasp | mangosalsa | kokosijs
Coconut crumble | mango salsa | coconut ice cream
 [Muscat](#) | Zuid-Afrika | Robertson | Ouma se Wyn

GEROOSTERDE WINTERVRUCHTEN | ROASTED WINTER FRUITS

Vanillemascarpone | kaneelijs
Vanilla mascarpone | cinnamon ice cream
 [Pedro Ximénez](#) | Spanje | Jerez | González Byass "Nectar"

APERITIEF | APERITIFS

PINEAU DES CHARENTES ROUGE

5,7

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.

LILLET BLANC MET TONIC

7

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.

TOUCAN GIN

14

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.

CHAMPAGNE HEIDSIECK MONOPOLE BLUE TOP (200 ml)

17,5

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.

APERITIEFHAPJES | BITES

2 OESTERS UMAMI III | 2 OYSTERS UMAMI III

6

Citroenrasp & zeekraal | zoetzure radijs & rode peper
Lemon zest & samphire | sweet and sour radish & red pepper

BORRELPLANK | SNACK PLATTER

22

Brood | aioli | tomatentapenade | pastrami | buikspek | olijven | tonijnsalade | gerookte zalm
Bread | aioli | tomato tapenade | pastrami | pork belly | olives | tuna salad | smoked salmon

LUXE BROODPLANKJE | DELUXE BREAD BOARD

11

Tonijnsalade | aioli | pestomayonaise
Tuna salad | aioli | pesto mayonnaise

UITGELICHT INGREDIËNT | PASTRAMI

Pastrami is een klassieker met een stoer karakter: langzaam gegaard, kruidig gemarineerd en met zorg gerookt voor een volle smaak. Door het vlees rustig te bereiden blijft het mals en sappig, met die typische kruidige rand en zachte structuur. Een gerecht met traditie en ambacht, dat onze kaart verrijkt met comfort en een vleugje "deli"-beleving.

4 GANGEN CHEFS MENU | 4 COURSE CHEF'S MENU 55

Onze chef heeft een speciaal viergangenmenu samengesteld dat past bij het winterseizoen.
Our chef has created a special four-course menu to celebrate this season.

MAAK HET MENU COMPLEET | COMPLETE THE MENU € 15

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

GEROOSTERDE OCTOPUS | ROASTED OCTOPUS

Limoen hummus | gel van geroosterde paprika | roze peper | chorizo-olie
Lime hummus | roasted bell pepper gel | pink pepper | chorizo oil
🍷 Verdejo | Spanje | La Mancha | Luna de Ana

SPINAZIESOEP | SPINACH SOUP*

Gerookte zalm | amandelen
Smoked salmon | almonds

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

KALFSSUCADE | BRAISED VEAL CHUCK

Aardappelpuree | snijbonen | tomaat | pikante tomatensaus
Mashed potatoes | string beans | tomato | spicy tomato sauce
🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

STICKY TOFFEE PUDDING | STICKY TOFFEE PUDDING

Butterscotch-roomijs | warme karamelsaus
Butterscotch ice cream | warm caramel sauce
🍷 Pedro Ximénez | Spanje | Jerez | González Byass "Nectar"

BENT U EEN ECHTE KAAS LIEFHEBBER?

Voor €5 extra kunt u de kaasplank nemen in plaats van de sticky toffee pudding.
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 | Camembert di Bufala | Provolone Salamanino | Fontina D.O.P | Parmigiano Reggiano
24 maanden gerijpt | Gorgonzola dolce | notenbrood | druiven | walnoot | appelstroop
Selection of five Italian cheeses | nut bread | grapes | walnut | apple syrup
🍷 Kopke | 10 year | Tawny | Douro | Portugal

VOORGERECHTEN | STARTERS

RUNDERCARPACCIO BEEF CARPACCIO	17
Olijven zongedroogde tomaat hazelnoot Parmezaan pestomayonaise <i>Olives sun-dried tomato hazelnut Parmesan pesto mayonnaise</i>	
 Colombard, Cinsault, Grenache, Merlot Frankrijk Provence Favori	
PASTRAMI	14
Geroosterde tomaat bloemkool kerrie piccalilly mayonaise <i>Roasted tomato cauliflower curry piccalilli mayonnaise</i>	
 Viognier Frankrijk Languedoc Domaine Gayda	
BUIKSPEK (LAUWWARM) PORK BELLY (LUKEWARM)	12
Gegrilde groene asperges crème van pompoen gepekeld sjalot <i>Grilled green asparagus pumpkin cream pickled shallot</i>	
 Pinot Noir Frankrijk Vin de France J. de Villebois	

FEATURED INGREDIENT | PASTRAMI

Pastrami is a true classic with bold character: slowly cooked, richly seasoned and carefully smoked for a deep, full flavor. Preparing the meat at a gentle pace keeps it tender and juicy, with its signature spicy crust and smooth texture.

A dish rooted in tradition and craft, adding comfort and a touch of deli-style indulgence to our menu.

MEIBLOEM GEITENKAAS (WARM) GOAT CHEESE (WARM) 	15
Gegrilde peer roze peper hot honey focaccia <i>Grilled pear pink pepper hot honey focaccia</i>	
 Chardonnay Australië South East Quay Landing	
LIVAR BLOEDWORST (LAUWWARM) LIVAR BLOOD SAUSAGE (LUKEWARM)	13
Gebakken appel rodekoolsalade krokant spek appelstroop <i>Fried apple red cabbage salad crispy bacon apple syrup</i>	
 Merlot Frankrijk Vin de France Nos Racines	
GEROOSTERDE OCTOPUS ROASTED OCTOPUS	17
Limoen hummus gel van geroosterde paprika roze peper chorizo-olie <i>Lime hummus roasted bell pepper gel pink pepper chorizo oil</i>	
 Verdejo Spanje La Mancha Luna de Ana	
SCAMPI PIRI PIRI (7ST) SCAMPI PIRI PIRI (7 PCS)	12
Olijfolie rode peper focaccia <i>Olive oil red chili focaccia</i>	
 Sauvignon Blanc Frankrijk Vin de France J. de Villebois	
TONIJNTARTAAR TUNA TARTARE	15
Crème van avocado ingemaakte bloemkool en radijs focaccia <i>Avocado cream pickled cauliflower and radish focaccia</i>	
 Pinot Grigio Italië Salento Alto Bello	
BURRATA (LAUWWARM) BURRATA (LUKEWARM) 	14
Gemarineerde artisjok gekaramelliseerde walnoten focaccia <i>Marinated artichoke caramelized walnuts focaccia</i>	
 Bobal Rosado Spanje Castilla La Mancha Luna de Ana	

SOEPEN | SOUPS

TOMATENSOEP TOMATO SOUP* 	9
Geroosterde tomaat crème fraîche basilicum <i>Roasted tomato crème fraîche basil</i>	
UIENSOEP ONION SOUP 	10
Gegratineerd brioche <i>Gratinated brioche</i>	
SPINAZIESOEP SPINACH SOUP**	9
Gerookte zalm amandelen <i>Smoked salmon almonds</i>	

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

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

SALADES | SALADS

CAESAR SALADE CAESAR SALAD	19
Little gem tomaat komkommer kippendij krokant spek Parmezaan croutons ei Caesardressing <i>Little gem tomato cucumber chicken thigh crispy bacon Parmesan croutons egg Caesar dressing</i>	
SALADE CARPACCIO CARPACCIO SALAD	21
Little gem zongedroogde tomaat hazelnoot Parmezaan olijven pestomayonaise <i>Little gem sun-dried tomato hazelnut Parmesan olives pesto mayonnaise</i>	
SALADE BURRATA (LAUWWARM) BURRATA SALAD (LUKEWARM) 	20
Gemengde salade tomaat komkommer ingemaakte bloemkool en radijs artisjok kruidenolie <i>Mixed salad tomato cucumber pickled cauliflower and radish artichoke herb oil</i>	
SALADE SCAMPI SCAMPI SALAD	19
Gemengde salade venkel geroosterde tomaat crème van kappertjes <i>Mixed salad fennel roasted tomato caper cream</i>	

POKE BOWLS | POKE BOWLS

20

Keuze uit: krokante kip, gerookte zalm of geitenkaas en oesterzwam /  
Choice of: crispy chicken, smoked salmon or goat cheese and oyster mushroom

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.

UITGELICHT INGREDIËNT | LIVAR VARKENSVLEES

Onze keuken werkt met het bijzondere varkensvlees van Livar, afkomstig uit het Limburgse Maasland. Livar staat bekend om haar aandacht voor dierenwelzijn, langzaam opgroeien en zorgvuldig geselecteerd voer, wat zorgt voor een volle, sappige structuur en rijke smaak.
Dankzij de ambachtelijke werkwijze en korte keten is dit vlees van constante topkwaliteit. Een puur Limburgs product dat onze gerechten verrijkt met karakter, diepte en verfijning.

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

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

LIVAR RIBEYE (180 GRAM) | LIVAR RIBEYE (180 GRAMS)

Ribeye van varkensvlees | rösti | courgette | tomaat | groene asperges | pepersaus
Pork ribeye | rösti | zucchini | tomatoes | green asparagus | pepper sauce
🍷 [Pinot Noir](#) | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

25

BEEFBURGER | BEEF BURGER

Cheddar | sjalottenchutney | augurk | little gem | spek | uienringen | burgersaus | friet Cheddar | shallot chutney | pickle | little gem | bacon | onion rings | burger sauce | fries
🍷 [Paradies](#) | Aspro Brews | Susteren | Tripel | 8,9%

22

TOURNEDOS | BEEF TENDERLOIN

Crème van pompoen en vadouvan | koolrabi | geroosterde bloemkool | gorgonzolasaus
Pumpkin-vadouvan cream | kohlrabi | roasted cauliflower | gorgonzola sauce
🍷 [Tempranillo](#) | Spanje | Rioja | Marqués de Cáceres

35

FEATURED INGREDIENT | LIVAR PORK

Our kitchen uses exceptional pork from Livar, originating from the Maasland region in Limburg. Livar is known for its strong focus on animal welfare, slow growth and carefully selected feed, resulting in a tender, juicy texture and deep, rich flavor.
Thanks to their artisanal approach and short supply chain, the quality is consistently outstanding. A true Limburg specialty that adds character, depth and refinement to our dishes.

GEKONFIJTE EENDENBOUT | CONFIT DUCK LEG

30

Doperwtenspuree | gemarineerde doperwtens | krokant van Parmezaan | rode wijnsaus met sjalot
Pea purée | marinated peas | Parmesan crisp | red wine sauce with shallot

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

KALFSSUCADE | BRAISED VEAL CHUCK

26

Aardappelpuree | snijbonen | tomaat | pikante tomatensaus
Mashed potatoes | string beans | tomato | spicy tomato sauce

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

SCHNITZEL

22

Aardappelpuree | geroosterde bloemkool | tomatomaat | champignonroomsaus
Mashed potatoes | roasted cauliflower | plum tomato | mushroom cream sauce

 **Thorns Weizen** | Brouwerij Thorns Wit | Thorn | Weizen | 5,7%

(+3 gegratineerd met uien, champignons en kaas)
(+3 *gratinated with onions, mushrooms and cheese*)

Bier & Spijs

Naast onze uitgebreide wijnkaart leggen wij met trots de nadruk op bier-spijscombinaties. Dankzij onze samenwerking met [Beermeister.nl](https://beermeister.nl) serveren wij bieren van kleine Limburgse microbrouwerijen, zorgvuldig gekozen bij onze gerechten. Zo vindt u bij de saté het **Zoeper Bloont** van Mosae Brewing en bij de Beefburger de stoere Triple, **Paradies** van Aspro Brews. Daarmee proeft u niet alleen ons eten, maar ook de rijke biercultuur van onze regio.

DIAMANTHAAS | BEEF CHUCK TENDER

27

Aardappelpuree | koolrabi | bospeen | chimichurri
Mashed potatoes | kohlrabi | carrots | chimichurri

 **Primitivo** | Italië | Puglia | Alto Bello

GEMARINEERDE RIBFINGERS | MARINATED RIB FINGERS

26

Gegrilde courgette | gegrilde prei | geroosterde krielaardappels | groene asperges | chimichurri
Grilled zucchini | grilled leek | roasted baby potatoes | green asparagus | chimichurri

 **Primitivo** | Italië | Puglia | Alto Bello

SATÉ | CHICKEN SATAY

24

Kippendij | nasi | cassave kroepoek | pinda & kokos | atjar | sambalboontjes | satésaus
Chicken thigh | *fried rice* | *prawn crackers* | *peanut & coconut* | *pickled vegetables* | *sambal green beans* | *satay sauce*

 **Zoeper Bloont** | Mosae Brewing | Maastricht | Blond | 5,4%

TARBOT | TURBOT

47

Doperwtcrème | geglaceerde bospeen | wortelstroop | wortel-saffraansaus
Pea cream | *glazed carrots* | *carrot syrup* | *carrot-saffron sauce*

 **Viognier** | Frankrijk | Languedoc | Domaine Gayda

ZALM | SALMON

25

Crème van pompoen en vadouvan | geglaceerde bospeen | wortelstroop | witte wijnsaus met dille
Pumpkin-vadouvan cream | *glazed carrots* | *carrot syrup* | *white wine sauce with dill*

 **Chardonnay** | Australië | South Eastern Australia | Quay Landing

Beer & Food Pairings

Alongside our extensive wine list, we proudly highlight our beer and food pairings. In collaboration with Beermeister.nl, we serve beers from small Limburg microbreweries, carefully selected to complement our dishes. For example, our satay is paired with the

Zoeper Bloont from Mosae Brewing, while the Beefburger is accompanied by the robust Triple beer, **Paradies** from Aspro Brews.

This way, you can taste not only our food, but also the rich beer culture of our region.

DORADE | SEA BREAM

23

Preirisotto | flageolet | zeekraal | bouillabaisse saus
Leek risotto | *flageolet beans* | *samphire* | *bouillabaisse sauce*

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

PASTA VONGOLE | PASTA VONGOLE

29

Linguine | schelpdieren | tomaat | kappertjes | rucola | knoflookboter
Linguine | *shellfish* | *tomato* | *capers* | *rocket* | *garlic butter*

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

GEROOSTERDE BLOEMKOOLSTEAK | ROASTED CAULIFLOWER STEAK *

22

Groene asperge | oesterzwammen | olijf crumble | crème van ras el hanout | beurre noisette
Green asparagus | *oyster mushrooms* | *olive crumble* | *ras el hanout cream* | *beurre noisette*

 **Bobal Rosado** | Spanje | Utiel-Requena | Luna de Ana

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

VEGETARISCHE QUICHE | VEGETARIAN QUICHE

23

Spinazie | feta | gegrilde groene asperges | gemarineerde postelein
Spinach | *feta* | *grilled green asparagus* | *marinated purslane*

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

DESSERTS | DESSERT

DAME BLANCHE

9

Vanilleijs | slagroom | chocoladeschotsen | chocolade
Vanilla ice cream | whipped cream | chocolate shards | chocolate
 [Pedro Ximénez](#) | Spanje | Jerez | González Byass "Nectar"

(Eventueel ook te bestellen met advocaat) (+€2)
 (Also available with Dutch eggnog) (+€2)

RABARBER CRUMBLE | RHUBARB CRUMBLE

10

Rabarbercompote | witte-chocolade-ijs | crumble van witte chocolade
Rhubarb compote | white chocolate ice cream | white chocolate crumble
 [Muscat](#) | Zuid-Afrika | Robertson | Ouma se Wyn

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER

15

Camembert di Bufala | Provolone Salamanino | Fontina D.O.P | Parmigiano Reggiano 24 maanden gerijpt | Gorgonzola dolce | notenbrood | druiven | walnoot | appelstroop
Selection of five Italian cheeses | nut bread | grapes | walnut | apple syrup
 [Kopke](#) | 10 year | Tawny | Douro | Portugal

CRÈME BRÛLÉE KANEEL | CINNAMON CRÈME BRÛLÉE

10

Peren gepocheerd in glühwein | vanille-ijs
Glühwein-poached pears | vanilla ice cream
 [Pedro Ximénez](#) | Spanje | Jerez | González Byass "Nectar"

IJS MET WARME KERSEN | ICE CREAM WITH WARM CHERRIES

11

Warme kersen | vanille-ijs | slagroom
Warm cherries | vanilla ice cream | whipped cream
 [Muscat](#) | Zuid-Afrika | Robertson | Ouma se Wyn

LIMOENMOUSSE | LIME MOUSSE

11

Kokosrasp | mangosalsa | kokosijs
Coconut crumble | mango salsa | coconut ice cream
 [Muscat](#) | Zuid-Afrika | Robertson | Ouma se Wyn

STICKY TOFFEE PUDDING | STICKY TOFFEE PUDDING

11

Butterscotch-roomijs | warme karamelsaus
Butterscotch ice cream | warm caramel sauce
 [Pedro Ximénez](#) | Spanje | Jerez | González Byass "Nectar"

GEROOSTERDE WINTERVRUCHTEN | ROASTED WINTER FRUITS

10

Vanillemascarpone | kaneelijs
Vanilla mascarpone | cinnamon ice cream
 [Pedro Ximénez](#) | Spanje | Jerez | González Byass "Nectar"

LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI

Eristoff Brut, espresso, Kahlua

11

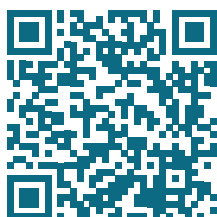
GINGERBREAD MARTINI

Eristoff vodka, Baileys, slagroom, speculaassiroop, kaneel
Eristoff vodka, Baileys, whipped cream, gingerbread syrup, cinnamon

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

AMERICAN COFFEE

Bailey's

LIMBURGSE COFFEE

Els la Vera