



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 deduct € 44 from the bill for the dishes you have chosen from the à la carte menu

VOORGERECHTEN | STARTERS

GEROOKTE EENDENBORST | SMOKED DUCK BREAST

Cranberry | radijs | sinaasappelrasp | balsamicodressing
Cranberry | radish | orange zest | balsamic dressing

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

WILDZWIJN PATÉ | WILD BOAR PÂTÉ

Stoofpeercompote | notenbrood | gel van zwarte bessen
Stewed pear compote | nut bread | blackcurrant jelly

 Primitivo | Italië | Puglia | Alto Bello

YELLOWTAIL KINGFISH

Yuzu | hazelnoot | gegrilde wortel | shiso | rode biet crème
Yuzu | hazelnut | grilled carrot | shiso | beetroot cream

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

GEROOSTERDE FLESPOMPOEN | ROASTED BUTTERNUT SQUASH

Pecannoten | gefrituurde salie | granaatappel | hummus
Pecans | fried sage | pomegranate | hummus

 Pinot Grigio | Italië | Salento | Alto Bello

ZOETE AARDAPPEL-KOKOSSOEP | SWEET POTATO AND COCONUT SOUP

Geroosterde zoete aardappel | paddenstoelen | basilicumolie
Roasted sweet potato | mushrooms | basil oil

HOOFGERECHTEN | MAIN COURSES

MAANDGERECHT | MONTH SPECIAL

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

SCHNITZEL

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

 Thorns Dubbel Weizen | Brouwerij Thorns Wit | Thorn | Dunkelweizen

+ € 3 gratineerd met uien, champignons en kaas

+ € 3 gratinated with onions, mushrooms and cheese

WILDSTOOF | GAME STEW

Wortel crème | kurkuma bloemkool | witlof
Carrot cream | turmeric cauliflower | chicory

 **Oavendzünke** | Hörster Beer Brouwers | Horst aan de Maas | Amber

KOGELBIEFSTUK | RUMP STEAK

Aardappelpuree | pompoen | paddenstoelen | pepersaus
Mashed potatoes | pumpkin | mushrooms | pepper sauce

 **Rioja** | Spanje | Rioja | Marqués de Cáceres

PIETERMAN | WEEVER FISH

Doperwtencrème | zoete aardappel | gegrilde citroen | citroenpepersaus
Pea cream | sweet potato | grilled lemon | lemon pepper sauce

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

LINGUINI MET SCAMPI | 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

GEGRILDE AUBERGINE | GRILLED EGGPLANT *

Parelcouscous | gepofte rode ui | okra | bietenstroop
Pearl couscous | roasted red onion | okra | beetroot syrup

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

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

NAGERECHTEN | DESSERTS

KAASPLANK | CHEESE PLATTER +€4

Meibloem | Brillat Savarin | Comté | Vacherin Mont d'Or | Rochebaron | druiven | walnoot | notenbrood
A selection of five cheeses | grapes | walnuts | nut bread

 **Tawny port 10 Years old** | Portugal | Douro | Kopke

DAME BLANCHE

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

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

STOOFPEERCUMBLE | STEWED PEAR CRUMBLE

Kaneel ijs | slagroom
Cinnamon ice cream | whipped cream

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

BLONDIE

Sinaasappelsorbet | passievruchtengel
Orange sorbet | passion fruit gel

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



APERITIEF | APERITIFS

MOJITO OF YOUR CHOICE; Keuze uit; classic/passievrucht/rood fruit Bacardi Carta Blanca, rietsuiker, munt, limoen, bruiswater	11
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 granité van komkommer & rode peper <i>Lemon zest & samphire granite cucumber & red pepper</i>	6
BORRELPLANK SNACK PLATTER Mortadella gerookte eendenborst filet americain rauw gemarineerde zalm maiskolf ribs brood aioli pestomayonaise olijven <i>Mortadella smoked duck breast filet américain raw marinated salmon sweetcorn ribs bread aioli pesto mayonnaise olives</i>	22
LUXE BROODPLANK DELUXE BREAD BOARD Tonijnsalade aioli filet americain <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.

GEROOKTE EENDENBORST | SMOKED DUCK BREAST

Cranberry | radijs | sinaasappelrasp | balsamicodressing
Cranberry | radish | orange zest | balsamic dressing

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

PASTINAAKSOEP | PARSNIP SOUP *

Pancetta | salie
Pancetta | sage

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

HAZENRUG | SADDLE OF HARE

Aardappelpuree | witlof | mosterdzaad | geroosterde pompoen | cranberrysaus
Mashed potato | chicory | mustard seeds | roasted pumpkin | cranberry sauce

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

SPECULAASPARFAIT | GINGERBREAD PARFAIT

Gekarameliseerde appel | Cointreausaus
Caramelised apple | Cointreau sauce

 **Tawny port 10 Years old** | Portugal | Douro | Kopke

BENT U EEN ECHTE KAAS LIEFHEBBER?

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

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

Meibloem | Brillat Savarin | Comté | Vacherin Mont d'Or | Rochebaron | druiven | walnoot | notenbrood
A selection of five cheeses | grapes | walnuts | nut bread

 **Tawny port 10 Years old** | Portugal | Douro | Kopke

VOORGERECHTEN | STARTERS

GEROOKTE EENDENBORST | SMOKED DUCK BREAST 14
Cranberry | radijs | sinaasappelrasp | balsamicodressing
Cranberry | radish | orange zest | balsamic dressing
🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

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

WILDZWIJN PATÉ | WILD BOAR PÂTÉ 13
Stoofpeercompote | notenbrood | gel van zwarte bessen
Stewed pear compote | nut bread | blackcurrant gel
🍷 Primitivo | Italië | Puglia | Alto Bello

GRAVAD LAX

Gravad lax is een Scandinavische bereiding van rauwe zalm, die wordt ingelegd met zout, suiker en dille. Door dit pekelp proces krijgt de zalm een stevige structuur en een verfijnde, licht zoute smaak. De zalm wordt dun gesneden en kenmerkt zich door zijn frisse en kruidige smaak

CHARCUTERIE 12
Mortadella | Salami | Spianata | gekonfijte vijg
Mortadella | Salami | Spianata | candied fig
🍷 Primitivo | Italië | Puglia | Alto Bello

RAUW GEMARINEERDE ZALM | RAW MARINATED SALMON 16
Gravad lax | rode biet | avocadocrème met wasabi | olijven crumble | radijs
Gravad lax | beetroot | avocado cream with wasabi | olive crumble | radish
🍷 Riesling | Duitsland | Rheinhessen | Weingut Ekehart Gröhl

TRIO VIS | FISH TRIO 17
Butterfly garnaal | gerookte paling | tonijn | bloemkool | mosterd-dillesaus
Butterfly prawn | smoked eel | tuna | cauliflower | mustard and dill sauce
🍷 Verdejo | Spanje | Castilla La Mancha | Luna de Ana

YELLOWTAIL KINGFISH 19
Yuzu | hazelnoot | gegrilde wortel | shiso | rode bietcrème
Yuzu | hazelnut | grilled carrot | shiso | beetroot cream
🍷 Sauvignon Blanc | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

RODE BIET TARTAAR | BEETROOT TARTARE 🌱 13
Geitenkaas | walnoot | gefrituurde kappertjes | dille-olie
Goat's cheese | walnut | fried capers | dill oil
🍷 Riesling | Duitsland | Rheinhessen | Weingut Ekehart Gröhl

GEROOSTERDE FLESPOMPOEN | ROASTED BUTTERNUT SQUASH 🌱 14
Pecan noten | gefrituurde salie | granaatappel | hummus
Pecans | fried sage | pomegranate | hummus
🍷 Pinot Grigio | Italië | Salento | Alto Bello

SOEPEN | SOUPS

ZOETE AARDAPPEL-KOKOSSOEP SWEET POTATO AND COCONUT SOUP 	9
Geroosterde zoete aardappel paddenstoelen basilicumolie <i>Roasted sweet potato mushrooms basil oil</i>	
TOMATENSOEP TOMATO SOUP **	9
Soepballen van kip tomatenblokjes crème fraîche <i>Small chicken meatballs diced tomato crème fraîche</i>	
PADDENSTOELENZOEP MUSHROOM SOUP *	10
Gerookte eendenborst bundelzwammen chimichurri <i>Smoked duck breast cluster mushrooms chimichurri</i>	
PASTINAAKSOEP PARSNIP SOUP *	10
Pancetta salie <i>Pancetta sage</i>	

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

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

SALADES | SALADS

VIS SALADE FISH SALAD	19
Gemengde salade scampi gravad lax gegrilde tonijn radijs olijven <i>Mixed salad scampi gravad lax grilled tuna radishes olives</i>	
CAESAR SALADE CAESAR SALAD	20
Little gem kippendij spek tomaat komkommer Parmezaan ei croutons <i>Little gem chicken thigh bacon tomato cucumber Parmesan egg croutons</i>	
CARPACCIO SALADE BEEF CARPACCIO SALAD	21
Little gem olijven zongedroogde tomaat Parmezaan hazelnoot pestomayonaise <i>Little gem olives sun-dried tomatoes Parmesan hazelnuts pesto mayonnaise</i>	
VEGA SALADE VEGETARIAN SALAD 	18
Geitenkaas geroosterde pompoen walnoot granaatappel radijsjes <i>Goat's cheese roasted pumpkin walnut pomegranate radishes</i>	

POKE BOWLS | POKE BOWLS

Keuze uit: krokante kip, zalm (gravad lax) of rode biet en geitenkaas 	21
Choice of: crispy chicken salmon (gravad lax) or beetroot and goat's cheese 	
Sushi rijst komkommer tomaat edamame boontjes mango avocado wakame radijs sesamzaad wasabiflakes sojasaus sriracha mayonaise <i>Sushi rice cucumber tomato edamame beans mango avocado wakame radish sesame seeds wasabi flakes soy sauce sriracha mayonnaise</i>	

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 ask our staff which special we serve this month

SCHNITZEL

Aardappelpuree | geroosterde bloemkool | tomatomaat | champignonroomsaus
Mashed potatoes | roasted cauliflower | plum tomato | mushroom cream sauce
🍷 **Thorns Dubbel Weizen** | Brouwerij Thorns Wit | Thorn | Dunkelweizen

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

22

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
🍷 **Oelewapper** | Brouwerij Klinker | Maastricht

24

BEEFBURGER | BEEF BURGER*

Cheddar | sjalottenchutney | augurk | little gem | spek | uienringen | burgersaus | friet
Cheddar | shallot chutney | pickles | little gem | bacon | onion rings | burger sauce | fries
🍷 **Klep IPA** | Brouwerij De Klep | Venlo | IPA

22

*Crispy chicken burger in plaats van beefburger | **Crispy chicken burger** instead of a beef burger

HERTENBIEFSTUK | VENISON STEAK

Rode bietencrème | stoofpeer | pompoen | witlof | truffeljus
Beetroot cream | stewed pear | pumpkin | chicory | truffle sauce
🍷 **Pinot Noir** | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

24

HAZENRUG | SADDLE OF HARE

Aardappelpuree | witlof | mosterdzaad | geroosterde pompoen | cranberrysaus
Mashed potato | chicory | mustard seeds | roasted pumpkin | cranberry sauce
🍷 **Pinot Noir** | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

28

KOKEN MET HET SEIZOEN

Wij laten ons graag inspireren door de seizoenen. In het najaar en de winter betekent dat volop genieten van producten die juist in deze periode op hun best zijn. Denk aan wild, paddenstoelen, pompoen, witlof, cranberry en stoofpeer.
Door te koken met het seizoen kunnen we werken met pure, karaktervolle ingrediënten en wisselt onze kaart regelmatig mee met wat de natuur ons te bieden heeft.

SEASONAL COOKING

We take inspiration from the seasons and the ingredients they have to offer. In autumn and winter, this means enjoying products that are at their best during this time of year, such as game, mushrooms, pumpkin, chicory, cranberries and poached pear.

By cooking with seasonal ingredients, we create dishes with pure, distinctive flavours and regularly adapt our menu to what nature has to offer.

TOURNEDOS | BEEF TENDERLOIN (225 GRAM)

39

Aardappelgratin | paddenstoelen | geroosterde rode biet | bearnaisesaus
Potato gratin | mushrooms | roasted beetroot | béarnaise sauce

 **Malbec** | Argentinië | Mendoza | Staphyle

WILDSTOOF | GAME STEW

28

Wortelcrème | kurkuma bloemkool | witlof
Carrot cream | turmeric cauliflower | chicory

 **Oavendzunke** | Hörster Beer Brouwers | Horst aan de Maas | Amber

WILDZWIJN PROCUREUR | WILD BOAR NECK

26

Wortelcrème | paprika | baby wortel | knoedel | crumble van chorizo
Carrot cream | sweet pepper | baby carrots | dumpling | chorizo crumble

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

FAZANTENBOUT | PHEASANT LEG

24

Zuurkoolpuree | witlof | worteltjes | mosterdsaus
Sauerkraut purée | chicory | baby carrots | mustard sauce

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

KOGELBIEFSTUK | RUMP STEAK

27

Aardappelpuree | pompoen | paddenstoelen | pepersaus
Mashed potatoes | pumpkin | mushrooms | pepper sauce

 **Rioja** | Spanje | Rioja | Marqués de Cáceres

CRANBERRY

De cranberry is een echte smaakmaker in onze keuken. De frisse, lichtzure smaak vormt een mooie tegenhanger voor rijke en hartige gerechten en combineert daardoor bijzonder goed met wild. Op onze kaart gebruiken we cranberry onder andere bij de gerookte eendenborst en in combinatie met hert en haas

ZEETONG | DOVER SOLE

47

Aardappelpuree | kurkuma bloemkool | citroen | okra | boter
Mashed potato | turmeric cauliflower | lemon | okra | butter

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

PIETERMAN | WEEVER FISH

23

Doperwtencrème | zoete aardappel | gegrilde citroen | citroenpepersaus

Pea cream | sweet potato | grilled lemon | lemon pepper sauce

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

CRANBERRY

Cranberries are a distinctive ingredient in our kitchen. Their fresh, slightly tart flavour provides a beautiful contrast to rich and savoury dishes, making them a natural match for game. On our menu, we use cranberries with smoked duck breast and in dishes featuring venison and hare

KABELJAUW | COD

25

Aardappelgratin | prei | tomaat | gegrilde courgette | tomaten-antiboise

Potato gratin | leek | tomato | grilled courgette | tomato antiboise

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

LINGUINI MET SCAMPI | LINGUINE WITH PRAWNS

24

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

MAISRIBS | CORN RIBS *

22

Flespompoe | gegrilde aubergine | kurkuma bloemkool

Butternut squash | grilled eggplant | turmeric cauliflower

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

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

GEGRILDE AUBERGINE | GRILLED EGGPLANT *

22

Parelcouscous | gepofte rode ui | okra | bietenstroop

Pearl couscous | roasted red onion | okra | beetroot syrup

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

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

DESSERTS

SPECULAASPARFAIT GINGERBREAD PARFAIT	10
Gekarameliseerde appel Cointreausaus <i>Caramelised apple Cointreau sauce</i>	
 Tawny port 10 Years old Portugal Douro Kopke	
KAASPLANK CHEESE PLATTER	15
Meibloem Brillat Savarin Comté Vacherin Mont d'Or Rochebaron druiven walnoot notenbrood <i>A selection of five cheeses grapes walnuts nut bread</i>	
 Tawny port 10 Years old Portugal Douro Kopke	
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"	
STOOFPEERCUMBLE STEWED PEAR CRUMBLE	11
Kaneelijs slagroom <i>Cinnamon ice cream whipped cream</i>	
 Pedro Ximénez Spanje Jerez González Byass "Nectar"	
CHOCOLADEMOUSSE CHOCOLATE MOUSSE	10
Zeezout kardemon koffie-ijs <i>Sea salt cardamom coffee ice cream</i>	
 Tawny port 10 Years old Portugal Douro Kopke	
BLONDIE	11
Sinaasappelsorbet passievruchtengel <i>Orange sorbet passion fruit gel</i>	
 Muscat Zuid-Afrika Robertson Ouma se Wyn	

LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI

Eristoff Brut, espresso, Kahlua

11

GINGERBREAD MARTINI

Eristoff Brut, Baileys, speculaas, slagroom

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 maand december

SPECIALE KOFFIE | SPECIAL COFFEE

IRISH COFFEE

Jameson

SPANISH COFFEE

Licor 43

CALYPSO COFFEE

Tia Maria

ITALIAN COFFEE

Amaretto

FRENCH COFFEE

Grand Marnier

BAILEYS COFFEE

Bailey's

LIMBURGSE COFFEE

Els la Vera