



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

GEROOKTE RIBEYE | SMOKED RIBEYE

Gepofte sjalot | Parmezaan krokant | chimichurri | rucola
Roasted shallot | Parmesan crisp | chimichurri | rocket
🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

ZEEBAARS CEVICHE | SEA BASS CEVICHE

Komkommer | radijs | kappertjes | chilipeper | passievrucht gel
Cucumber | radish | capers | chilli pepper | passion fruit jelly
🍷 Verdejo | Spanje | La Mancha | Luna de Ana

GEROOSTERDE RODE BIET | ROASTED BEETROOT

Geitenkaas | walnoten | honing | balsamico
Goat cheese | walnuts | honey | balsamic vinegar
🍷 Colombar, Cinsault, Grenache, Merlot | Frankrijk | Provence | Favori

GEGRILDE WATERMELON | GRILLED WATERMELON

Avocado | geroosterde paprika | kikkererwten | basilicumolie
Avocado | roasted peppers | chickpeas | basil oil
🍷 Pinot Grigio | Italië | Salento | Alto Bello

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

LANDHOEN | CHICKEN SUPRÊME

Aardappelpuree | courgette | pastinaak | groene asperge | sjalottenjus
Mashed potato | courgette | parsnip | green asparagus | shallot sauce
🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

GEMARINEERDE RIBFINGERS | MARINATED RIB FINGERS

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

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


PEPERBIEFSTUK | PEPPER STEAK

Knolselderijpuree | groene asperge | courgette | chimichurri
Celeriac purée | green asparagus | courgette | chimichurri

 **Malbec** | Argentinië | Mendoza | Staphyle


ROODBAARS | REDFISH

Aardappelpuree | zee kraal | spinazie | pastinaak | saus van Noilly Prat
Mashed potatoes | samphire | spinach | parsnip | Noilly Prat sauce

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

ZALM | SALMON

Knolselderij puree | groene asperge | meiknol | prei | wortelsaus
Celeriac purée | green asparagus | turnip | leek | carrot sauce

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

GEVULDE PORTOBELLO | STUFFED PORTOBELLO 

Linzen | sjalot | walnoot | gefrituurde peterselie | aceto balsamico | truffelolie
Lentils | shallot | walnut | fried parsley | balsamic vinegar | truffle oil

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

NAGERECHTEN | DESSERTS

DAME BLANCHE

Vanille-ijs | 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)

KAASPLANKJE | CHEESE PLATTER +€4

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

APPELCRUMBLE | APPLE CRUMBLE

Karamelis | slagroom | kletskep
Caramel ice cream | whipped cream | ginger snap

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

PANNA COTTA VAN VLIERBLOESEM | ELDERFLOWER PANNA COTTA

Sorbet groene appel | witte chocolade crumble
Green apple sorbet | white chocolate crumble

 **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 ZEEUWSE PLATTE 3/0 2 DUTCH FLAT OYSTER Citroen & zeekraal radijs & rode peper <i>Lemon & samphire radish & red pepper</i>	6
BORRELPLANK SNACK PLATTER 2 tom kha kai kroketjes filet american gerookte zalm gerookte rib eye olijven brood aioli pestomayonaise <i>2 tom kha kai croquettes filet américain smoked salmon smoked ribeye olives bread aioli pesto mayonnaise</i>	22
LUXE BROODPLANK DELUXE BREAD BOARD Tonijnsalade aioli filet american <i>Tuna salad aioli filet american</i>	11

4 GANGEN CHEFS MENU | 4 COURSE CHEF'S MENU

55

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 € 15

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

ZEEBAARS CEVICHE | SEA BASS CEVICHE

Komkommer | radijs | kappertjes | chilipeper | passievrucht gel
Cucumber | radish | capers | chilli pepper | passion fruit jelly

🍷 Verdejo | Spanje | La Mancha | Luna de Ana

TOM KHA KAI

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

OSSO BUCO

Linguini aglio e olio | tomatensaus | pastinaak | oesterzwammen | krokante aardappel
Linguini aglio e olio | tomato sauce | parsnip | oyster mushrooms | crispy potato

🍷 Primitivo | Italië | Puglia | Alto Bello

PANNA COTTA VAN VLIERBLOESEM | ELDERFLOWER PANNA COTTA

Sorbet groene appel | witte chocolade crumble
Green apple sorbet | white chocolate crumble

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

BENT U EEN ECHTE KAAS LIEFHEDDER?

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

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
 🍷 Colombar, Cinsault, Grenache, Merlot | Frankrijk | Provence | Favori
- STEAK TARTAAR | STEAK TARTARE** 14
 Eidooier | geroosterde ui | krokante aardappel | sorbet van augurk | gegrilde brioche
Egg yolk | roasted onion | crispy potato | pickle sorbet | grilled brioche
 🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois
- GEROOKTE RIBEYE | SMOKED RIBEYE** 14
 Gepofte sjalot | Parmezaan krokant | chimichurri | rucola
Roasted shallot | Parmesan crisp | chimichurri | rocket
 🍷 Pinot Noir | Frankrijk | Vin de France | J. de Villebois

CEVICHE

Ceviche is een verfijnde bereiding waarbij vis of schaal- en schelpdieren kort worden gegaard in frisse zuren zoals citrus. Deze techniek zorgt voor een lichte, pure smaakbeleving waarbij de kwaliteit van het product centraal staat.


Onze ceviche wordt aangevuld met frisse accenten, kruidigheid en subtiele texturen voor een perfecte balans tussen zuur, zout en aromatische tonen.

- ZEEBAARS CEVICHE | SEA BASS CEVICHE** 16
 Komkommer | radijs | kappertjes | chilipeper | passievrucht gel
Cucumber | radish | capers | chilli pepper | passion fruit jelly
 🍷 Verdejo | Spanje | La Mancha | Luna de Ana
- RILLETTE VAN KABELJAUW | COD RILLETTE** 15
 Groene asperge | komkommer | doperwtcrème | citroen mayonaise
Green asparagus | cucumber | cream of peas | lemon mayonnaise
 🍷 Chardonnay | Australië | South East | Quay Landing
- RAUW GEMARINEERDE ZALM | RAW MARINATED SALMON** 15
 Rode biet | krokante Parmaham | gepofte zee kraal | witte chocolade crumble | hazelnoot | citroenolie
Beet root | crispy Parma ham | puffed samphire | white chocolate crumble | hazelnut | lemon oil
 🍷 Verdejo | Spanje | La Mancha | Luna de Ana
- GEROOSTERDE RODE BIET | ROASTED BEETROOT** 🌱 13
 Geitenkaas | walnoten | honing | balsamico
Goat cheese | walnuts | honey | balsamic vinegar
 🍷 Colombar, Cinsault, Grenache, Merlot | Frankrijk | Provence | Favori
- CAPRESE** 🌱 17
 Burrata | tomaat | rucolapesto | gefrituurde basilicum | balsamico
Burrata | tomato | rocket pesto | fried basil | balsamic vinegar
 🍷 Bobal Rosado | Spanje | Utiel-Requena | Luna de Ana
- GEGRILDE WATERMELON | GRILLED WATERMELON** 🌱 12
 Avocado | geroosterde paprika | kikkererwtten | basilicumolie
Avocado | roasted peppers | chickpeas | basil oil
 🍷 Pinot Grigio | Italië | Salento | Alto Bello

SOEPEN | SOUPS

TOMATENSOEP TOMATO SOUP **	9
Soepballen van kip tomatenblokjes crème fraîche <i>Small chicken meatballs tomato cubes crème fraîche</i>	
TOM KHA KAI	9
Kip wortel champignon koriander <i>Chicken carrot mushroom coriander</i>	
ASPERGESOEP ASPERAGUS SOUP *	10
Asperge ei ham peterselie <i>Asparagus egg ham parsley</i>	
BOUILLABAISSSE	16
Gamba zalm zeebaars foccacia saffraan mayonaise <i>Prawn salmon sea bass foccacia saffron mayonnaise</i>	
* Dit gerecht is ook vegetarisch te bestellen <i>This dish can also be ordered vegetarian</i>	
** Dit gerecht is ook vegetarisch of vegan te bestellen <i>This dish can also be ordered vegetarian or vegan</i>	

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 NIÇOISE NIÇOISE SALAD	20
Gegrilde tonijn tonijnsalade gemengde salade ei boontjes ui tomaat olijven <i>Grilled tuna tuna salad mixed salad egg green beans onion tomato olives</i>	
SALADE HALLOUMI HALLOUMI SALAD 	19
Gemengde salade granaatappel kikkererwten tomaat olijven komkommer <i>Mixed salad pomegranate chickpeas tomato olives cucumber</i>	

POKE BOWLS | POKE BOWLS

Keuze uit: krokante kip, gerookte zalm of halloumi en kikkererwten Choice of: <i>crispy chicken, smoked salmon or halloumi and chickpeas</i>	21
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 inform with our staff which special we serve this month

TOURNEDOS | BEEF TENDERLOIN


Gele wortel puree | gebakken oesterzwam | spinazie | peterselie olie | sjalottenjus
Yellow carrot purée | fried oyster mushrooms | spinach | parsley oil | shallot jus

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

36

OSSO BUCO

Linguini aglio e olio | tomatensaus | pastinaak | oesterzwammen | krokante aardappel
Linguini aglio e olio | tomato sauce | parsnip | oyster mushrooms | crispy potato

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

25

SCHNITZEL

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


 **Mechels blond** | De 2 Brouwheeren | Mechelen | Blond | 6,7%

22

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

KALFSOESTER | VEAL ESCALPOE

Paddenstoelenrisotto | oesterzwam | pastinaak | Café de Paris saus
Mushroom risotto | oyster mushrooms | parsnips | Café de Paris sauce

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

32

BEEFBURGER | BEEF BURGER

Cheddar | sjalottenchutney | augurk | little gem | spek | uienringen | burgersaus | friet
Cheddar | shallot chutney | pickle | little gem | bacon | onion rings | burger sauce | fries

 **Klinker Dobbel** | Brouwerij Klinker | Maastricht | Dubbel | 7,5%

22

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.

LANDHOEN

Ons landhoen staat voor karakter en intensiteit. Deze langzaam gegroeide kip heeft stevig, sappig vlees met een diepe, uitgesproken smaak. Door een zorgvuldige bereiding ontstaat een krachtige balans tussen malsheid en structuur. Een product met overtuiging, begeleid door garnituren die het gerecht dragen en verdiepen.

LANDHOEN | CHICKEN SUPRÊME

23

Aardappelpuree | courgette | pastinaak | groene asperge | sjalottenjus
Mashed potato | courgette | parsnip | green asparagus | shallot sauce

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

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

 Laevemaeker | Brouwerij De Fontein | Stein | Tripel | 8,5%

GEMARINEERDE RIBFINGERS | MARINATED RIB FINGERS

26


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

 Primitivo | Italië | Puglia | Alto Bello

PEPERBIEFSTUK | PEPPER STEAK

27

Knolselderijpuree | groene asperge | courgette | chimichurri
Celeriac purée | green asparagus | courgette | chimichurri

 Malbec | Argentinië | Mendoza | Staphyle

ZEETONG | DOVER SOLE

47

Risotto met doperwt | zeekraal | oesterzwam | groene asperge | citroen | saus van Noilly Prat
Risotto with peas | samphire | oyster mushrooms | green asparagus | lemon | Noilly Prat sauce

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

CHICKEN SUPRÊME

Our free-range chicken stands for character and intensity. This slow-grown poultry offers firm, juicy meat with a deep, pronounced flavor. Carefully prepared it delivers a powerful balance between tenderness and texture.

A product with presence, supported by garnishes that enhance and deepen the dish.

BOUILLABAISSE (MAALTIJD SOEP) | BOUILLABAISSE (AS A MAIN)

Gamba | zalm | zeebaars | foccacia | saffraan mayonaise
Prawn | salmon | sea bass | focaccia | saffron mayonnais


22

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.

ROODBAARS | REDFISH


Aardappelpuree | zeekraal | spinazie | pastinaak | saus van Noilly Prat
Mashed potatoes | samphire | spinach | parsnip | Noilly Prat sauce

 Verdejo | Spanje | La Mancha | Luna de Ana

24

ZALM | SALMON

Knolselderij puree | groene asperge | meiknol | prei | wortelsaus
Celeriac purée | green asparagus | turnip | leek | carrot sauce

 Chardonnay | Australië | South Eastern Australia | Quay Landing

25

RAVIOLI CITROEN EN RICOTTA | LEMON AND RICOTTA RAVIOLI 


Prei | spinazie | groene asperge | Parmezaan | geroosterd pijnboompitten | beurre noisette
Leek | spinach | green asparagus | Parmesan | toasted pine nuts | beurre noisette

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

24

GEVULDE PORTOBELLO | STUFFED PORTOBELLO 

Linzen | sjalot | walnoot | gefrituurde peterselie | aceto balsamico | truffelolie
Lentils | shallot | walnut | fried parsley | balsamic vinegar | truffle oil

 Tempranillo | Spanje | Rioja | Marqués de Cáceres

22

DESSERTS | DESSERT

LIMONCELLO PARFAIT	10
Frambozengel amaretti crumble geraspte pure chocolade <i>Raspberry gel amaretti crumble grated dark chocolate</i>	
 Muscat Zuid-Afrika Robertson Ouma se Wyn	
CHEESECAKE AARDBEI STRAWBERRY CHEESECAKE	11
Witte chocolademousse aardbeiensorbet frambozengel <i>White chocolate mousse strawberry sorbet raspberry jelly</i>	
 Pedro Ximénez Spanje Jerez González Byass "Nectar"	
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"	
(Eventueel ook te bestellen met advocaat) (+€2) <i>(Also available with Dutch eggnog) (+€2)</i>	
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>	
 Kopke 10 year Tawny Douro Portugal	
APPELCRUMBLE APPLE CRUMBLE	10
Karamelijs slagroom kletskep <i>Caramel ice cream whipped cream ginger snap</i>	
 Muscat Zuid-Afrika Robertson Ouma se Wyn	
PANNA COTTA VAN VLIERBLOESEM ELDERFLOWER PANNA COTTA	11
Sorbet groene appel witte chocolade crumble <i>Green apple sorbet white chocolate crumble</i>	
 Muscat Zuid-Afrika Robertson Ouma se Wyn	
GEKARAMELLISEERDE BANAAN CAMELISED BANANA	10
Passievrucht sorbet kokosschilfers Limoen-gember siroop <i>Passion fruit sorbet coconut flakes lime and ginger syrup</i>	
 Pedro Ximénez Spanje Jerez González Byass "Nectar"	
COUPE ROMANOFF	13
Vanille-ijs aardbeien slagroom wodka aardbeien coulis <i>Vanilla ice cream strawberries whipped cream vodka strawberry coulis</i>	
 Muscat Zuid-Afrika Robertson Ouma se Wyn	

LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI

Eristoff Brut, espresso, Kahlua

11

CHOCOLATE PINA COLADA

Bacardi, ananassap, kokospuree en Chocomel

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