

# Breakfast, please

---

€12.5 P.P.

## Gegevens

kamer #:

naam:

serveer datum:

aantal gasten:

## Menu

ciabatta

ham/kaas

mini viennoiserie

jam

boter

yoghurtje

vers fruit

hard gekookt ei

## Dranken (1 incl. p.p.)

verse jus

melk

koffie

espresso

cappuccino

zwarte thee

groene thee

Geef het aantal aan in de velden hierboven.

Bestel gerust een extra drankje tegen extra kosten. Geef jouw voorkeur aan in de box hieronder.

dieetwensen/allergenen/extra drankjes

# Dinner, please

---

## Gegevens/information

kamer/room #:

naam/name:

aantal personen/number of guests:

serveer datum/serving date:

## Serveertijd /serve time

18:00  19:30

18:30  20:00

19:00

## Driegangenmenu € 35

3 courses menu

### Voorgerecht €12.5

Starter

**burrata met geroosterde bietjes en rucola**  
burrata with roasted beetroot and arugula

### Bijgerecht €4.5

Side dish

**huishgemaakte friet**   
homemade fries

### Hoofdgerecht €22.5

Main course

**Daslook risotto met een gefrituurd eitje**  
ramsons risotto with a deep fried egg

### Nagerecht €7.5

Dessert

**Paris Brest, soes met crème Chantilly en aardbeien**  
Paris Brest, pastry with cream Chantilly and strawberries

**dieetwensen/allergenen**  
dietary requirements/allergies

**bekijk onze wijnkaart op de achterzijde / view our wine menu on other side**

# Wine, please

---

## Witte wijn

White wine

---

- Guillaman – Sauvignon Blanc – igp** 21  
Sud-Quest, Frankrijk/France
- Les Hauts de Montarels – Chardonnay** 25  
Languedoc-Roussillon, Frankrijk/France

## Prosecco

---

- Ruggeri & C. – Prosecco Frizzante** 30  
Veneto Italië/Italy

## Rosé wijn

Rose wine

---

- Torpez Bravade – Grenache, Cinsault** 25  
Cote de Provence, Frankrijk/France

## Rode wijn

Red wine

---

- Tabali ‘Pedregoso’ – Carmenère** 20.5  
Cachapoal Valley, Chili
- Velenosi – Montepulciano d’Abruzzo** 17.5  
De Marken, Italië/Italy

