

Gerookte zalm

geroosterde brioche uit eigen bakkerij, gepocheerd eitje, truffelmayonaise, little gem en gefrituurde rode uienringen

€ 11,50

Carpaccio van Waards rund

groene pesto, geroosterde tuinbonen, zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas, rucola en olijfolie

€ 10,00

Chefsalade

stukjes kippendij in tempura, gepofte paprika, pluksla pittige komkommer, krokante tortilla, sweet chilimayonaise

€ 8,75

V Salade met lauwwarme blauwschimmelkaas

knolselderij, biet, geroosterde ui, knapperige witlof, pluksla, croutons, sherrydressing

€ 9,00

V Pompoenquiche

gevuld met tamme kastanjes, noten, pruimenchutney, frisse salade, balsamicostroop

€ 9,95

V Toscaanse tomatensoep

gevuld met een fijne brunoise van diverse groenten

€ 5,75

V Paddenstoelenbouillon

truffeltapenade, julienne van paddenstoelen

€ 5,75

Soep van de week

€ 5,75

Bij onze soepen serveren wij een broodlolly uit eigen bakkerij

V = vegetarisch

Voorgerechten

Diner:
17.00 -
21.00 u

Doradefilet op de huid gebakken

geroosterde gele biet, romige saus van gerookte knoflook en tijm

€ 19,75

Biefstuk van Waards rund

rozeval aardappel, gebakken bospaddenstoelen en rode wijnsaus

€ 21,50

V Huisgemaakte ravioli

gevuld met ricotta, spinazie en gedroogde tomaat, op gegrilde courgette met pesto

€ 17,00

V Groentestrüdel

goed gevuld met verse groente van het seizoen, coulis van geroosterde rode paprika

€ 16,00

Bij bovenstaande gerechten serveren wij een puntzak met friet en mayonaise

Extra rozeval aardappelen uit de oven, verse groente of salade

€ 3,00

Plategerechten

Abrona burger (kan ook vegetarisch)

hamburger van Waards rundvlees, broodje uit eigen bakkerij, knapperig buikspek, gekonfijte rode ui, tomaat, Oude Gracht kaas, mosterdmayonaise, sla en verse frieten

€ 16,50

Gebakken zalmfilet

remouladesaus, frisse salade en verse frieten

€ 18,75

Saté

gemarineerde kippendijen aan een spies, pindasaus, krokante uitjes, spicy cassavechips, huisgemaakte atjar en verse frieten

€ 16,50

Voor de kinderen

Tomatensoep met groente en broodlolly

€ 4,50

Soep van de week met broodlolly

€ 4,50

Snackmenu: kroket, frikadel of kipnuggets en friet

€ 6,50

Visfilet (100 gram): met friet, mayonaise en appelmoes

€ 10,00

Sate van kippendijen met friet, mayonaise en pindasaus

€ 8,50

Pasta met tomatensaus en geraspte kaas

€ 7,50

Hoofdgerechten

Heeft u een allergie of dieetwensen?
Laat het ons weten!
Alleen PIN of creditcard.



Menu kaart

Dessertkaart

Warm appeltaartje uit eigen bakkerij appelkrokantje, gebrand amandelschaafsel, vanille-ijs en verse slagroom	€ 7,50
Banoffee toetje banaan, toffeeijs, bastognecrumble en verse slagroom	€ 7,75
Coupe Abrona 2 bolletjes ijs, gebrande nootjes en verse slagroom	€ 6,00
Warm lavataartje chocovulling, vanillesaus en mandarijnenijs (bereiding 15 minuten)	€ 8,25
Kaasplankje 3 soorten kaas, geroosterd waldkornbrood, nootjes en appelstroop	€ 10,00
Koffie compleet kopje koffie, diverse zoetigheden uit eigen bakkerij, klein likeurtje en verse slagroom	€ 9,50
Port	
Dalva port Ruby, jonge fruitige Port	€ 3,75
Dalva port Tawny, aroma's van vers en gedroogd fruit	€ 3,75
Dalva port White, aroma's van bloemen, muskaat en honing	€ 3,75
Dalva Pink rosé Port, aroma's van framboos en aardbei	€ 3,75
Dalva LVB Port, rijping van 4 tot 6 jaar op eikenhout vaten	€ 4,50
Quinta Da Devesa Porto, rijping van 10 tot jaar op Portvaten	€ 5,50
Dessertwijnen	
Sauternes, tonen van boter, acacia honing en citrus fruit	€ 5,50
Boglioni Recioto Valoplicella, zoet, fluweelzacht en lange afdrank voortreffelijk voor chocolade en fruitdesserts	€ 7,50



Alleen PIN of creditcard. hotelrestaurantabrona.nl