

HET PAVILJOEN

KINDERMENU'S € 9.50

Poffertjes
Mini burger
Frikandel
Kipnuggets

Bij elke bovenstaande keuze krijg je een schaalkje friet, appelmoes en saus. Maar ook een mooie kleurplaat, surprise ei en een heerlijk waterijsje!

Duurzame Huisregels.

Wil je met ons meedenken door niet meer eten te bestellen dan je op kunt? Weggooien zou zonde zijn. Bestel maximaal 3 gerechtjes per persoon per ronde. Graag één rekening per tafel. Wist je dat ons eigen drinkwater super schoon is? Hierdoor serveren we geen 'bronwater' maar gewoon ons eigen drinkwater.

€ 28.50 per persoon.

HET PAVILJOEN

DESSERT

Kies uit één of meerdere kleine desserts.

- Creme brûlée** (4) € 3.75
met gekarameliseerde banaan
- Perentaartje** (1-2-4) € 3.75
met geslagen vanille room
- Cheesecake** (1-2-4) € 3.75
met bosvruchten
- Brownie** (1-2-4-6-11) € 3.75
chocolade mousse
- Bolletje roomijs** (4) € 3.50
keuze uit vanille, kaneel of chocolade
(naar keuze met slagroom)

Allergenen-overzicht 2021-22

Corresponderende nummers staan achter de gerechten vermeld.

1  EI	2  GLUTEN	3  LUPINE	4  MELK	5  MOSTERD
6  NOTEN	7  PINDA'S	8  SCHAALDIEREN	9  SELDERIJ	10  SESAMZAAD
11  SOJA	12  VIS	13  WEEKDIEREN	14  ZWAVELDIOXIDE	

HET PAVILJOEN

eindeloos genieten

Welkom!

Eindeloos genieten is proeven van de hele kaart. Proef mals vlees, zachte vis of een knapperig vegetarisch gerecht. Wij zullen ons uiterste best doen om jou eerlijke en heerlijke gerechten te serveren.

HET PAVILJOEN

VLEES

1. **Rundercarpaccio** (4-6-14)
truffel-cremémayonaise en parmezaanse kaas
2. **Salade van prosciutto en mozzarella** (4-6)
geroosterde noten, rode ui en biet
3. **Caesar salade** (1-2-4-5-10-11-12-14)
kippendij, eitje, croutons en ansjovis dressing
4. **Burger van 100% rund** (2-4-5-11)
broodje, cheddar, goede toppings
5. **Black Angus biefstukje** (4)
gerookt zeezout en Jus De Veau
6. **Stoofpot van rund** (2-4-5-11-14)
op basis van rundvlees, bockbier en spek
7. **Saté kippendij op spies** (1-2-4-5-7-8-11-14)
met gebakken uitjes en eigen kroepoek
8. **Homemade Spareribs** (4-5-9-14)
van het kolenvuur met smokey bbq saus
9. **Gehaktballetjes in tomatensaus** (1-2-4)
3 stuks, met een heerlijke saus

VIS

10. **Carpaccio van Schotse gerookte zalm** (2-4-12)
croutons, kappertjes met zachte dille-dressing
11. **Rouleaux van gerookte vis** (4-11-12-14)
rolletje gerookte zalm, forel en kruidencrème
12. **Salade van tonijn en avocado** (1-5-12)
tonijn van eigen receptuur met frisse salade
13. **Kabeljauw, langzaam gegaard** (12-14)
in een saus van tomaat, knoflook en ansjovis
14. **Noorse zalm uit de oven** (12)
gemarineerd, gekruid, gerookt zeezout
15. **Gemarineerde gamba's** (8-9-12-14)
gegrild met knoflook en verse chili
16. **Gebakken panko garnaal** (1-2-8-10)
geserveerd met chilisaus

VEGA

17. **Carpaccio van geroosterde aubergine** (4-5)
met fetakaas, cherrytomaatjes en rucola
18. **Bruschetta** (2-4-9)
tomatensalsa van knoflook en basilicum
19. **Vegan wrapje** (2-4)
gegrilde groente en guacamole
20. **Mini pizza van naanbrood** (1-2-4)
tomatensaus, gegrilde groente en kaas
21. **Groente quiche** (1-2-4-9-11)
seizoensgroente, oude kaas en tijm
22. **Gevulde paprika** (4)
met paddestoelen, knoflook en kaas
23. **Verse bospaddenstoelensoep** (2-4-9-11)
verse paddestoelen en een scheutje room
24. **Gevulde champignon** (4-9)
kruidenkaas en knoflookolie uit de oven
25. **Nacho's uit de oven** (4-9)
jonge kaas, lente ui, tomaat en guacamole

100% RECYCLING.

Wist je wel dat de tafels in Het Paviljoen begonnen zijn aan hun derde leven? Voorheen werd het hout bedoeld voor verdiepingsbalken, vloeren en nu eettafels. Gaaf toch?

BIJGERECHTEN

26. **Vlaamse friet met mayonaise** (1-5-14)
27. **Geroosterde Roseval aardappeltjes** (1-4)
28. **Milde curry & seizoensgroentes** (4-11)