

Herzlich willkommen bei



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

Abendessen

16.30 bis 20.00 Uhr

Möchten Sie auf der Terrasse speisen?

Dann können Sie bis 19.00 Uhr bestellen.

Möchten Sie in Ihrem Zimmer speisen?

Dann möchten wir Ihre Bestellung vor 17.00 Uhr erhalten.

GETRANKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	2,40
Coca Cola Null	2,40
Fanta	2,40
Sprite	2,40
Cassis	2,40
Chaufontaine blauw	2,40
Chaufontaine rood	2,40
Italiaans bronwater 75cl	4,75
Italiaans bronwater met bubbels 75cl	4,75
Lipton Eistee Sparkling Zitrone	2,65
Lipton Eistee Grün	2,65
Bitter Lemon	2,40
Tonic	2,40
Ginger Ale	2,65
Rivella	2,40
Red Bull	3,75
Ranja	1,00

SÄFTE

Apfel / Kirsche	2,65
Apfelsaft (hell)	2,65
Apfelsaft (nicht hell)	2,65
Orangensaft	2,65
Birnensaft	2,65

MELKEN

Halbvolle melk	2,40
Chocomel	2,65
Fristi	2,65

BIERE

(Informationen zu den Bieren entnehmen Sie bitte unserer Bierliste).

Hertog Jan (Hahn, 5,1%)	2,95
Wasserhahn wechseln	4,50
Jupiler (Flasche, 0.0)	3,25
La Trappe Wit (Flasche, 5,5%)	4,00
La Trappe Tripel (Flasche, 8,0%)	4,50
La Trappe Dubbel (Flasche, 7,0%)	4,25
La Trappe Blond (Flasche, 6,5%)	4,25
La Trappe Puur (Flasche, 4,7%)	3,75
La Chouffe (Flasche, 8,0%)	4,50
Liefmans Rosébier (Flasche, 3,8%)	4,00
Liefmans Rosébier (Flasche, 0,0%)	3,75
Duvel (Flasche, 8,5%)	4,50
Radler (Flasche, 0,0 und 2,4%)	3,95

WEINE

(Erläuterungen zu den Weinen entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte).

Selva Volpina Chardonnay	4,25
Selva Volpina Pinot Grigio	4,50
Terroir Grinou Trad. Maelleux (süß)	4,50
L' Incontournable Sauvignon Blanc	5,25
Duberny Chardonnay Viognier	6,00
Selva Volpina Rosato	4,25
Rosé D'anjou Cecile Lebrun	6,00
Selva Volpina Merlot	4,25
L' Incontournable Pinot Nior	6,00
Rioja Crianza Marqués de Aldeanueva	6,00
Cinco Sentidos Blanc (Dessertwein)	6,00
Hugo (6,0% oder 0,0%)	5,50
Prosecco La Gioiosa Frizzante 20cl	6,50
Cava Louis de Vernier brut 18,7 cl	6,50
Cava Briza del Mar Brut 75cl	35,00

Kombinazion mit Brot

6.5

Mit Fladenbrot, beträufelt mit Basilikumöl, Coburgh-Schinken, hausgemachter Kräuterbutter, Aioli und Tapenade

 (Kann auch vegetarisch bestellt werden)

Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit Brot und Kräuterbutter serviert.

Rinder Carpaccio

12.5

Mit Pinienkernen, Grana Padano und Basilikum Cremesauce

Weintipp: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25

Hausmarinierter roher Lachs

14

Meerrettichcreme - Seetangchips - eingelegte rote Zwiebeln - blini

Weintipp: L' Incontournable Sauvignon Blanc - € 5,25

Vitello tonnato

13.5

Roastbeef vom Kalb - Thunfischmayonnaise - Amsterdamer Zwiebel - Cornichons - Kapern

Weintipp: Dubernny Chardonnay Viognier 2019 - € 6.00

Ziegenkäse aus dem Ofen

11.5

Hausgemachte Pfeffermarmelade - Nüsse

Weintipp: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

 Vegetarisches Gericht

Warme Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit Brot und Kräuterbutter serviert.

Gamba pil pil aus dem Ofen 11.5

Nachos - Sriracha-Mayonnaise - Frühlingszwiebel - Tomate - Crème fraîche

Weintipp: L'incontournable Sauvignon Blanc 2018 - € 5,25

✓ Nachos aus dem Ofen 9.5

Avocadocreme - gegrilltes Gemüse - Crème fraîche - Käse

(kann auf Wunsch auch vegan bestellt werden)

Suppen

Die Suppen werden mit Brot und Kräuterbutter serviert.

✓ Hausgemacht Tomatensuppe 6.5

Mit Basilikumöl

Mahlzeitsalat

Die Salat werden mit Brot und Kräuterbutter serviert.

✓ Ge grillter Gemüsesalat 14.5

Rübenhumus - geröstete Nüsse - Gemüsechips - Balsamico-Vinaigrette (vegan)

Weintipp: L'incontournable Pinot Noir 2018 - € 6,00

✓ Quinoa Salat 14.5

Kirschtomaten - Avocado - rote Zwiebel - Pinienkerne - getrockneter Seetang - Sojabohnen - Paprika geriebene Karotte - Kümmel-Mayonnaise (vegan) (+ Räucherlachs €4,00)

Weintipp: L'incontournable Pinot Noir 2018 - € 6,00

Hauptgerichte

Hauptgerichte werden mit einer Schüssel Pommes frites, frischem Salat und Mayonnaise serviert.

Fruitpark Burger 16.5

Rindfleisch-Burger mit Bacon-Mayonnaise, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Speck, Tomate und Salat

Weintipp: Rioja Crianza Marqués de Aldeanueva - € 6,00

Zarte Hühnerbrust aus der Betuwe 20.5

Mit einer würzigen Tomatensauce

Weintipp: L' Incontournable Pinot Noir - € 6.00

Rinderfiletsteak von 250 Gramm! 26.5

Auf dem Platte gebacken, **Auswahl von:** Pfeffersauce, Rotweinsauce oder Kräuterbutter

Weintipp: Rioja Crianza Marqués de Aldeanueva - € 6.00

Lachsfilet mit Teriyaki-Knoblauch-Sauce 20.5

In Sonnenblumenkernen paniert, auf einem Bett aus gebratenen Nudeln

Weintipp: L' Incontournable Sauvignon Blanc - € 5,25

Risotto mit Spargel 19.5

Mit Gartenerbsen und Fenchel, serviert mit einem pochierten Ei

(kann auch vegan bestellt werden)

Weintipp: Selva Volpina Pinot Grigio - € 4,50



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

 Vegetarisches Gericht

Zutaten

Um Abfälle zu vermeiden, können Sie verschiedene Beilagen und Saucen bestellen.

✔ Tablett grüner Salat	2
✔ Tablett Pommes	2
✔ Tablett Pfeffersauce	1.75
✔ Tablett Rotweinsauce	1.75
✔ Tablett mit hausgemachtem Apfelmus	1.75
✔ Extra Mayonnaise / Curry / Ketchup	0.50

Diner voor de kleine gasten

✔ Poffertjes mit frischen Früchten und Puderzucker	6
Schale mit Pommes frites und einer Frikandel, Krokette, Chicken Nuggets oder Käsesouffle. Mit hausgemachtem Apfelmus oder Fritesauce	6
Lachsfilet mit Wok-Gemüse und Nudeln	9.5







FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY



Vegetarisches Gericht

Desserts

-  **Dame Blanche** 6.5
Vanilleeis - heiße Schokoladensauce - Schlagsahne
-  **Citroen pannacotta** 6.5
Vanillesaus – saisonfrüchte - slagroom
-  **Tartelet** 6.5
Gevuld met compote van rabarber en luchtige mascarpone-vanille mousse
-  **Kaffee komplett** 6.5
Auswahl an heißen Getränken, serviert mit zwei Süßwaren und einem geschlagenen Kaffeeликör

Kinder desserts

-  **1 Kugel Vanilleeis** 4.5
Mit frischem Obst und Schlagsahne



FRUITPARK HOTEL ★★★★★
BUSINESS SPA FAMILY

 Vegetarisches Gericht