

## Lunchkaart

### Vers gemaakte soepen/ *Home made soups:*

Tomatensoep, soep met stukjes tomaat en bosui € 4,75  
*Tomato soup*

Groentesoep, kalfsbouillon met soepgroente en sukadevlees € 4,25  
*Vegetable soup of veal broth*

### Broodjes/ *Bread rolls:*

Piramide gezond, broodje met ham, kaas, tomaat, ei en komkommer € 5.50  
*Healthy pyramid waldkornbread with ham, cheese, tomato, egg and cucumber*

Piramide zalm, broodje met gerookte zalm, dille dressing en rode ui € 5.75  
*Pyramid waldkornbread with smoked salmon, dill dressing and red onion*

Piramide carpaccio, broodje met rucola sla, carpaccio en sud sol tomaat € 5.75  
*Pyramid waldkornbread with Carpaccio, rucola and sud sol tomato*

Ciabatta Tonijn, broodje met tonijnsalade € 5.75  
*Ciabatta with tuna salad*

Ciabatta brie, warm broodje met brie, ei en katenspek € 5.25  
*Ciabatta with brie, egg and bacon*

Tosti, open tosti met tomaat en kaas € 3.75  
*Open toastie with tomato and cheese*

Tosti, ham en kaas € 3.75  
*Toastie, ham and cheese*



### **Eden Hotel Group Klassiekers/ Classics:**

Club sandwich, broodje met kipfilet en uitgebakken spek <i>Clubsandwich with chicken and bacon</i>	€ 9.75
Griekse Salade, salade met feta, tomaat en olijven <i>Greek salad with feta cheese, tomato and olives</i>	€ 11.75
Salade zalm, frisse salade met lauw warme zalm en een citroen vinaigrette <i>Salad with luke warm salmon and a lemon vinaigrette</i>	€ 12.50
Burger Speciaal, hamburger met gebakken uien, tomaat en kaas <i>Burger Special with fried onions, tomato and cheese, served with French fries</i>	€ 9.75
Season's saté, huisgemarineerde kophaas saté met friet <i>Skewer of pork with French fries</i>	€ 14.50
Kroketten, kalfsvleeskroketten met mosterd en brood <i>Veal croquettes with mustard and bread</i>	€ 6.75
Dagschotel <i>Daily special, meat or fish</i>	€ 17,00

### **Uitsmijters/ Fried eggs:**

Uitsmijter ham-kaas of rosbief <i>Fried eggs with ham/ cheese or roastbeef</i>	€ 7.75
Uitsmijter Speciaal, gebakken ui, spek, champignons, eieren en kaas <i>Fried eggs Special with onions, mushrooms, eggs and cheese</i>	€ 8.50

### **Weekmenu/ Weekly menu:**

3 – gangen menu, wekelijks wisselend menu samengesteld door de chef-kok <i>3 course menu</i>	€ 26,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



## Dinerkaart

### Voorgerechten/ *Starters:*

Broodmandje diverse broodjes met kruidenboter <i>Bread basket with herb butter</i>	€ 2.75
Traditionele Caesar salade met parmezaanse kaas, ansjovis, ei, en tomaat <i>Caesar Salad with parmesan cheese</i>	€ 9.50
Dun gesneden Ganda ham met gemarineerde anijschampignons en knoflook dressing <i>Ganda ham with anise mushrooms</i>	€ 9.75
Gerookte schotse zalm met een citroen vinaigrette <i>Smoked salmon with lemon vinaigrette</i>	€ 10.50

### Soepen/ *Soups:*

Italiaanse tomatensoep met bosui en tomaat <i>Italian tomato soup</i>	€ 4.75
Gevogelte bouillon met reepjes licht gerookte maiskip en bieslook <i>Poultry broth with smoked corn chicken</i>	€ 4.75

### Dagschotels/ *Daily specials:*

Dagschotel, vlees of vis met bijpassend garnituur <i>Daily special, meat or fish</i>	€ 16.00
-----------------------------------------------------------------------------------------	---------

**Seasons**  
BRASSERIE

## Seasons Menu

Seasons weekmenu (3 gangen) € 26.00  
*Seasons menu of the week (3 courses)*

### Hoofdgerechten met vis/ *Maincourse fish:*

Kabeljauw met Provençaalse groente, rijst en een gele paprika saus € 17.75  
*Cod with Provençal vegetables, rice and a paprika sauce*

Gebakken zalmfilet met lintpasta, spinazie en een Beurre Blanc sauce € 17.75  
*Fried salmon filet with pasta and a white wine sauce*

### Hoofdgerechten met vlees/ *Maincourse meat:*

Gebakken parelhoenfilet geserveerd met couscous en een verse tijm saus € 17.50  
*Fried guinea fowl with couscous and thyme sauce*

Runderentrecote <sup>(250 gram)</sup> met een romige pepersaus € 18.50  
*Sirloin steak with creamy pepper sauce*

Gebakken stukjes rundvlees met groente, rijst en rode wijn saus € 19.50  
*Fried pieces of beef with vegetables, rice and red wine sauce*

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en een frisse salade.  
All main courses will be served with potatoes and salad.**

**Seasons**  
BRASSERIE

## Desserts

Kokos parfait met chocolade saus <i>Coconut parfait with a chocolate sauce</i>	€ 6.75
Verse fruitsalade met Grand Marnier Sabayon <i>Fresh fruit salad with grand marnier sabayon</i>	€ 7.00
Vanille crème brûlée met notenijs <i>Vanilla crème brûlée with nuts ice cream</i>	€ 7.00

Heeft u speciale eetgewoontes, dieet of een bepaalde allergie, geef het aan bij uw gerecht keuze. De chef-kok zal indien mogelijk het gerecht naar uw wens aanpassen.

*If there are any special wishes, allergies or diets, please let us know. The chef will do everything as possible to create a good meal for You.*

## Eden Hotel Huiswijnen

### **Bordeville, Merlot**

Merlot wijnen zijn over het algemeen sappig en soepel. Daardoor zijn ze vaak gemakkelijker en jong te drinken. De merlot is één van de traditionele druivensorten van de Franse Bordeaux-streek

€ 19.75 (fles)

€ 3.60 (glas)

### **La Feuille Blanc, Colombard Chardonnay**

Stuivende, raszuivere dorstlesser met het accent op krakend frisdroog fruit! Een prachtige Chardonnay met een kenmerkend weelderig bouquet van verse druiven en zonnig geel fruit. Breed, sappig en vol

€ 19.75 (fles)

€ 3.60 (glas)

### **Calcibar Rosado Garnacha**

Helder frambozenrood van kleur. De wijn is mondvullend, verfrissend met fruitige aroma's

€ 19.75 (fles)

€ 3.60 (glas)

### **Lorch, Bereich Bernkastel**

Opwekkende, zoete en toch lichte, uitnodigende wijn. Deze wijn is karakteristiek voor de streek.

€ 21.00 (fles)

€ 3.60 (glas)

### **Maandwijn**

Maandelijks wisselende wijnen

€ 25.00 (fles)

**Vraag ook naar onze uitnodigende en veelzijdige wijnkaart!**

**Seasons**  
BRASSERIE

## **Dranken**

### **Frisdranken:**

Coca cola, coca cola light, fanta, 7-up,	€ 2.20
cassis, tonic, bitter lemon, ginger ale, lipton ice tea	€ 2.25
Spa rood, Spa blauw	€ 2.20

### **Vruchtensappen:**

Minute maid appelsap, minute maid jus d'orange, minute maid tomatensap, hero druivensap	€ 2.60
100% jus d'orange	€ 3.50

### **Bieren:**

Grolsch 0.25 l	€ 2.30
Grolsch 0.5 l	€ 4.50
Grolsch Seizoen	€ 3.25
Grolsch Weizen	€ 3.50
Palm (fles)	€ 3.25
Duvel	€ 4.25
Grolsch malt	€ 2.50

### **Koffie/thee:**

Koffie, thee, espresso	€ 2.00
Cappuccino, koffie verkeerd	€ 2.25
Irish coffee	€ 7.00

**Seasons**  
BRASSERIE