

RESTAURANT PAVILJOEN

DE DUINRAND

## KOFFIE & THEE

Koffie	€ 2,20
Koffie verkeerd	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,40
Espresso	€ 2,20
Dubbele espresso	€ 3,60
Latte machiato	€ 2,75
Machiato	€ 2,40
Decafé	€ 2,20
Biologische 'Numi' thee	€ 2,00
Verse munt thee	€ 2,75
Irish coffee (Jameson)	€ 6,75
French coffee (Grand Marnier)	€ 6,75
Spanish coffee (Likeur 43 of Tia Maria)	€ 6,75
Italian coffee (Ameretto)	€ 6,75
American coffee (Bailey's)	€ 6,75
DOM coffee (DOM Bènedictine)	€ 6,75

## GEBAK

Biologische appeltaart	€ 3,00
Bosvruchten vlaai	€ 3,00
Met slagroom	€ 0,25

## ZUIVEL

Warme chocolade melk (melk)	€ 2,50
Warme chocolade melk (puur)	€ 2,50
Warme chocolade melk met rum	€ 4,75
Met slagroom	€ 0,25
Chocolademelk	€ 2,50
Fristi	€ 2,50
Melk	€ 2,00

## OPEN WIJNEN (per glas)

Caillou Sauvignon Blanc	€ 3,75
Australian Choice Rood	€ 3,75
Caillou Gamay Rosé	€ 3,75

## APERITIEVEN

Rode port ruby	€ 3,00
Taylor's 10 years old	€ 6,50
Witte port	€ 3,00
Sherry medium-dry	€ 2,75
Martini Rosso	€ 2,75
Martini Bianco	€ 2,75
Campari	€ 3,50



## BIOLOGISCHE HUISGEMAAKTE SMOOTHIES

€ 5

Smoothies van biologisch rijp geplukt fruit!

### BERRY BOMB

Açaï | blauwe bes | zwarte bes  
banaan | appel | aardbei | bramen  
hennep | proteïne | baobab

### HAWAIIAN

Passievrucht | kokos | mango  
acerola kersen | appel | ananas

## FRISDRANKEN

Sourcy blauw	0,20 L	€ 2,25
	0,75 L	€ 5,00
Sourcy rood	0,20 L	€ 2,25
	0,75 L	€ 5,00
Pepsi		€ 2,50
Pepsi max		€ 2,50
Sisi orange		€ 2,50
7-up		€ 2,50
Royal Club cassis		€ 2,50
Royal Club bitter lemon		€ 2,50
Royal Club tonic		€ 2,50
Royal Club ginger ale		€ 2,50
Rivella		€ 2,50
Lipton Ice Tea		€ 2,75
Lipton Ice Tea Green		€ 2,75
Verse jus d'orange		€ 3,00
Schulp appelsap (biologisch)		€ 2,75
Schulp sap appel & aardbei (biologisch)		€ 2,75
Schulp tomatensap (biologisch)		€ 2,75

## BIEREN

Brand fluit	€ 2,30
Brand vaas	€ 2,55
Brand halve liter	€ 4,30
Brand Herfstbock	€ 3,90
Hertog Jan	€ 3,00
Heineken	€ 3,00
Heineken 0%	€ 2,75
Amstel Radler	€ 3,00
Amstel Radler 0%	€ 2,75
Affligem Blond	€ 3,90
Affligem Dubbel	€ 3,90
Westmalle Trippel	€ 3,90
Westmalle Dubbel	€ 3,90
Duvel	€ 3,90
Vedett extra wit	€ 3,90



## GENIALE GIN-TONICS € 9,5

### GORDONS

Gordon's gin | citroen | fevertree tonic

### BOMBAY

Bombay Sapphire gin | komkommer  
fevertree tonic

### TANQUERAY

tanqueray Gin | peperkorrels | munt  
fevertree tonic

## BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Smirnoff Vodka	€ 2,75
Gordon's London Dry Gin	€ 3,50
Bombay Sapphire East Gin	€ 4,50
Bacardi Carta Blanca	€ 3,50
Bacardi Carta Negra	€ 4,00

## BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Vieux	€ 2,40
Jonge jenever	€ 2,40
Oude jenever	€ 2,40
Corenwijn	€ 2,40
Bessenjenever	€ 2,40
Apfelkorn	€ 2,40
Jägermeister	€ 2,40

## COGNAC

Remy Martin VSOP	€ 6,25
Courvoisier VS	€ 5,75

## COCKTAIL ROB ROY € 6,5

Martini Rosso | Noily Prat | Johnnie Walker

## MOCKTAIL HONEY TIME € 3,5

Ginger ale | tijm | honing | roze peper

## AFTER DINNER COCKTAILS € 6,5

## CAPPUCCINO MARTINI

Tia Maria | Wodka | espresso | melkschuim

## HAZELS DREAM

Kahlúa | Cointreau | Baileys | melk | slagroom

## LIKEUREN

Likeur 43	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00
Tia Maria	€ 4,00
Drambuie	€ 4,00
Disaronno Amaretto	€ 4,00
Bailey's	€ 4,00
Cointreau	€ 4,00
Kahlúa	€ 4,00
DOM Bènedictine	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Villa Massa Limoncello	€ 4,50

## WHISKY

Famous Grouse	€ 4,50
Ballantines	€ 4,50
Jameson	€ 5,00
Johnnie Walker Red Label	€ 4,50
Johnnie Walker Black Label	€ 6,50
Jack Daniels	€ 5,75

# LUNCHKAART

## BROOD

VAN 12 TOT 16 UUR

### OPEN BELEGDE SANDWICHES VAN WIT OF MEERZADEN LANDBROOD

**Gerookte zalm** 9  
Roomkaas spread | mosterd-dille mayonaise

**Tandoori kip** 9  
Filet | yoghurt dressing | mango | koriander

**Gezond**  9  
Humus | groene asperges | gepofte paprika | witlof | rucola

**Carpaccio** 9  
Rucola | truffelmayonaise | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

**Clubsandwich** 11  
Boerenham | kaas | bacon | ei | kruidencrème | landbrood | friet

## 12- UURTJE

**Vis** 12  
Gerookte zalm | soep van het seizoen | garnalenkroket

**Vlees** 10  
Carpaccio | soep van het seizoen | kroket van 100% rundvlees

## KROKETTEN & BROOD

**2 rundvleesvlees kroketten** 7  
Wit of bruin landbrood | mosterd

**2 garnalenkroketten** 12  
Mosterd-dille mayonaise | wit of meerzaden landbrood

Wij werken met brood van Jordy's Bakery.

## SOEPEN

**Miso soep** 7  
Dashi bouillon | shiro miso | umami | tofu | shiitake | bosui | kombu

**Pompoen soep**  7  
Amoro pompoen | komijn | kikkererwten | knoflook crouton

**Soep van het seizoen** 7  
Creatie van de keukenbrigade | geïnspireerd door de seizoenen

## SALADES


**Zalm & gamba's** 14  
Gerookte zalm | gamba's | suikersla | furikake  
scharrelei | romige citroen dressing

**'Superfood' salade** 12  
Geitenkaas | bosbessen hangop | noten crunch  
goji bessen dressing | rode quinoa

## PLATE SERVICE

**Tournedos** 25  
Ossenhaas | sjalotten jus | uien ringen | friet

**Hamburger Clare Valley Gold (180 gr )** 14  
Black Angus burger | brioche | tomaten relish | oude kaas | bacon | friet

**The Dutch Weed Burger**  17  
Sea weed broodje | weed saus | 100% plantaardig | friet

**Saté, 200 gr** 16  
Kipfilet | atjar salade | kroepoek | cassave | pinda saus | friet

**Fish 'n chips** 12  
Kabeljauwfilet | ravigottesaus | citroen | friet

**Ribs** 18  
Spareribs | gelakt | BBQ-saus | knoflooksaus | friet

## TOSTI'S (van foccacia brood)

**Kaas** 6  
**Ham & kaas** 7  
**Salami** 7  
Kaas | zongedroogde tomaat

## EI GERECHTEN wit of meerzaden landbrood

**Naturel** 6  
**Kaas of ham & kaas** 8  
**Spek of spek & kaas** 8

## PANNENKOEKEN

**Naturel** 5  
**Kaas of ham & kaas** 6  
**Spek of spek & kaas** 6

## BITS & BITES (van 12.00 uur - 21.00 uur)

**Bourgondische bitterbal** 6  
Mosterd | 6 stuks


**Garnalen butterfly** 8  
Chili saus | 8 stuks

**Bittergarnituur gemengd** 9  
2 Dips | 14 stuks

**Oerbrood** 5  
Tapenade | kruidenboter | aioli

**Borrelplank** 14  
Serrano | fuet | pickles | olijven | peppadew | bitterbal

**Broodje kroket of frikandel** 4  
**Puntzak friet met mayonaise** 3

 Vegetarisch  
 Vegan

HET IS LUNCH TIJD!  
WAAR HEB JE ZIN IN VANDAAG?



# DINERKAART

VAN 17 TOT 21 UUR

Bij Restaurant Paviljoen de Duinrand is het ontspannen dineren en genieten door te **proeven, eten** en **samen te delen**. Alle voor- en hoofdgerechten zijn als kleine **tasting**-portie en als normale portie te bestellen. Daarnaast is er een tasting-menu, 3 gangen met meerdere kleine gerechten om samen te delen en genieten. **T** = Tasting / **R** = Regular

## VOORGERECHTEN

	T	R
<b>Carpaccio</b> 'Aberdeen Angus' rundvlees   truffelmayonaise   pijnboompitten rucola   Parmezaanse kaas   kappertjes	6	10
<b>Tonijn</b> Cracker filodeeg   dingesneden rauwe tonijn   wasabi crunch   wakame	6	11
<b>Rib eye</b> Gerookt   green egg   krokant Parmezaan   witlof   ossestaart dressing	6	10
<b>King boleet</b> ✓ Lauw - warm   groene asperges   little gem   rode ui   bataat chips	6	10
<b>Sushi Uramaki (inside out)</b> Gerookte zalm   komkommer   sesam   gemarineerde gember   soja	5	9
<b>Salade gamba's &amp; zalm</b> Suikersla   furikake   scharrelei   romige citroen dressing	9	14
<b>'Superfood' salade</b> ✓ Geitenkaas   bosbessen hangop   noten crunch goji bessen dressing   rode quinoa	8	12
<b>Miso soep</b> Dashi bouillon   shiro miso   umami   tofu   shiitake   bosui   kombu	4	7
<b>Pompoensoep</b> ✓ Amoro pompoen   komijn   kikkererwten   knoflook crouton	4	7
<b>Soep van het seizoen</b> Creatie van de keukenbrigade   geïnspireerd door de seizoenen	4	7
<b>Oesters, per stuk</b> Citroen   rode wijn azijn   sjalot		3,5

## ON THE SIDE

Gebakken aardappel   spek   ui		3,5
Salade   dressing   garnituur		3,5
Groenten   uit het seizoen   warm geserveerd		3,5

# SHARED DINING & TASTING

**3 GANGEN TASTING MENU** (KEUZE KEUKEN)  
**€39 PP VANAF MINIMAAL 2 PERSONEN**

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

	T	R
<b>Tournedos</b> Grainfed   gestoofde peen   gerookte aardappel puree   sjalotten jus	14	25
<b>Surf 'n Turf</b> Kalfs filet   gamba   Lardo di Collonata   schaaldieren saus & reductie	12	22
<b>Parelhoender</b> Rouleau   truffel   pastinaak   schuimige gevogelte saus	11	19
<b>Vlees van de week</b> Wisselend creatief vlees gerecht van onze keuken brigade		dagprijs

### VIS

<b>Vangst van de dag</b> Vis uit het seizoen   creatief gerecht van onze keukenbrigade		dagprijs
<b>Zeetong</b> In de roomboter gebakken   citroen - peterselie boter		29
<b>Kabeljauw</b> Filet   buikspek   jus draadjesvlees   rode biet	11	19

### VEGETARISCH / VEGAN

<b>Risotto</b> ✓ Pompoen   paddenstoelen   geitenkaas	7	14
<b>The Dutch Weed Burger</b> 🌱 Alleen als normale portie te bestellen Sea weed broodje   vegan   weed saus   100% plantaardig		17

### PLATESERVICE

<b>Ribs</b> Spareribs   gelakt   BBQ-saus   knoflooksaus   coleslaw	10	18
<b>Saté</b> Kipfilet   atjar   kroepoek   cassave   pindasaus   komkommer	8	16
<b>Fish 'n Chips</b> Kabeljauw   ravigotte   frites   mayonaise   citroen	6	12
<b>Hamburger Clare Valley Gold</b> Brioche bol   tomaten rellich   bacon   oude kaas   pickles	7	14

\* Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites

# KINDERMENU

Ook onze kleine gasten zijn van harte welkom!

<b>Tomaten soep</b> Met balletjes	3 <sup>5</sup>
<b>Pannenkoek</b> Met stroop en poedersuiker	4 <sup>5</sup>
<b>Frietjes</b> Met frikandel of kroket en appelmoes Met kipkrokantjes en appelmoes	4 <sup>5</sup>
<b>Spaghetti met bolognese saus</b>	6
<b>Mini hamburger met frietjes</b>	7

<b>Vrolijke dierenbeker met vanilleroomijs en slagroom</b>	3 <sup>25</sup>
<b>Schatkist ijsje</b>	1 <sup>75</sup>
<b>Perenijsje</b>	1
<b>Raket waterijsje</b>	1



# OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN

# FEEL WELCOME YOU ARE OUR SPECIAL GUEST

Onze gerechten worden met liefde bereid door gepassioneerde vakmensen. Uw gerecht is hierdoor ambachtelijk en puur. En dat proeft u!

Bij Restaurant Paviljoen de Duinrand werken we uitsluitend met verse, eerlijke producten waarbij we grote waarde hechten aan het welzijn van dier en natuur.

**Geniet! En wij hopen u spoedig weer te mogen begroeten!**



## PAVILJOEN ZAAL

Wist u dat wij over een prachtige feestzaal beschikken? Deze aparte ruimte heeft een eigen luxe bar, beamer, discoverlichting en aangrenzende tuin met romantisch prieel. Deze locatie is uitermate geschikt voor bruiloften, (bedrijfs)feesten, private dining, vergaderingen en business events.

Wij vinden het een eer om uw evenement met passie en enthousiasme te mogen verzorgen in ons Paviljoen. Ons salesteam maakt graag vrijblijvend een afspraak om uw wensen en onze uitgebreide mogelijkheden onder het genot van een kopje koffie rustig door te nemen.

U kunt ons bereiken via [info@paviljoeneduinrand.nl](mailto:info@paviljoeneduinrand.nl)

# WIJNKAART

## WITTE WIJN

	Per glas	Per fles
<b>Caillou</b> <i>Sauvignon Blanc, Frankrijk</i> Aromatisch   exotisch fruit   perzik   zachte structuur Aperitief   lichte gerechten	3,75	19
<b>Montes Alpha</b> <i>Chardonnay, Chili</i> Eikenhout   complex   vol   grapefruit   abrikoos vis   romige gerechten   schaal- en schelpdieren	6,5	32
<b>Ritratto di Costa</b> <i>Pecorino, Italië</i> Licht geel   perzik   citrus   tropisch fruit hoge appezuren   visgerechten   pasta	5,5	26,5
<b>Campustauru, Rueda</b> <i>Verdejo, Spanje</i> Aromatisch   rijp fruit   krachtig aroma   salades aziatische gerechten   vis   gevogelte	6	28

## ROSÉ

	Per glas	Per fles
<b>Caillou</b> <i>Gamay, Frankrijk</i> Helder   framboos   bessen   frisse zuren gegrild vlees   vis   tonijn   salades   aperitief	3,75	19
<b>Montes Cherub</b> <i>Syrah, Chili</i> Zwarte kersen   droog   rode appel   sushi   schaal- en schelpdieren	5,5	26

...IS ALS GELUK  
IN EEN GLAS



## ZOET WIT

	Per glas	Per fles
<b>Sankt Amedeus Schopp</b> <i>Riesling, Duitsland</i> Zeer fruitig   verfrissend zuurtje	3,6	16

## BUBBELS

	Per glas	Per fles
<b>La Gioiosa Prosecco</b> <i>Prosecco druif, Italië</i> Fris   fruit   bloemen   Citrus   Aperitief   lichte gerechten	4,50	27
<b>Champagne Laurent-Perrier Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Frankrijk</i> Fris   complex   citrus   zacht   oesters   aperitief		75

## RODE WIJN

	Per glas	Per fles
<b>Australian Choice</b> <i>Shiraz/Cabernet, Australië</i> Rijk   fris   zacht   pruimen   zwarte bessen gegrild vlees   aperitief	3,75	19
<b>Marco Real</b> <i>Syrah, Spanje</i> Vol   intens   complex   koffie   kruiden bloemig   rood vlees   lichte wildgerechten	5,5	27
<b>El Perdiguera, Baron de Ley reserva</b> <i>Tempranillo, Rioja, Spanje</i> Romig   rijpe tannines   bosfruit rood vlees   pikante harde kazen	6,75	33
<b>Ireos</b> <i>Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella, Molinara, Italië</i> Houtgerijpt   elegante body   lange afdronk   rood vlees	6	29
<b>Llama, Belasco</b> <i>Malbec, Argentinië</i> 6 maanden houtrijping   kersen   tabak   aardbei Handgeplukte druiven   ongefilterd	6,5	32
<b>Amarone</b> <i>Valpolicella Rondinella en Molinara, Italië</i> Intens rood   hout gelagerd   gedroogd fruit   vanille specerijen   amandel   rood vlees		49

**SHARED DINING**  
**& TASTING**