

RESTAURANT PAVILJOEN

DE **DUINRAND**

KOFFIE & THEE

Koffie	€ 2,30
Koffie verkeerdt	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,30
Dubbele espresso	€ 4,30
Latte machiato	€ 3,00
Machiato	€ 2,50
Decafé	€ 2,30
Biologische 'Numi' thee	€ 2,30
Verse munt thee	€ 2,90
Verse gember thee	€ 2,90
Irish coffee (Jameson)	€ 7,20
French coffee (Grand Marnier)	€ 7,20
Spanish coffee (Likeur 43 of Tia Maria)	€ 7,20
Italian coffee (Ameretto)	€ 7,20
American coffee (Bailey's)	€ 7,20
DOM coffee (DOM Bènedictine)	€ 7,20
IJskoude Frappuccino	€ 5,50

GEBAK

Biologische appeltaart	€ 3,25
Bosvruchten vlaai	€ 3,25
Met slagroom	€ 0,50

ZUIVEL

Warme chocolade melk (melk)	€ 2,75
Warme chocolade melk (puur)	€ 2,75
Warme chocolade melk met rum	€ 5,00
Met slagroom	€ 0,50
Chocolademelk	€ 2,60
Fristi	€ 2,60
Melk	€ 2,25

OPEN WIJNEN (per glas)

Caillou Sauvignon Blanc	€ 4,00
Australian Choice Rood	€ 4,00
Caillou Gamay Rosé	€ 4,00

APERITIEVEN

Rode port Ruby	€ 3,50
Taylor's 10 years old	€ 6,50
Witte port	€ 3,50
Sherry medium-dry	€ 3,25
Martini Rosso	€ 3,00
Martini Bianco	€ 3,00
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

FIT SAP

€ 4,5

Sap uit de slowjuicer
om helemaal 'Fit' te worden

Groene appel | komkommer
bleekselderij | venkel | spinazie

FRISDRANKEN

Sourcy blauw	0,20 L	€ 2,30
	0,75 L	€ 5,00
Sourcy rood	0,20 L	€ 2,30
	0,75 L	€ 5,00
Pepsi		€ 2,70
Pepsi max		€ 2,70
Sisi orange		€ 2,70
7-up		€ 2,70
Royal Club cassis		€ 2,70
Royal Club bitter lemon		€ 2,70
Royal Club tonic		€ 2,70
Royal Club ginger ale		€ 2,70
Rivella		€ 2,70
Fever Tree tonic		€ 3,25
Lipton Ice Tea		€ 2,75
Lipton Ice Tea Green		€ 2,75

Verse jus d'orange	€ 3,50
Schulp appelsap (biologisch)	€ 3,00
Schulp tomatensap (biologisch)	€ 3,00
Schulp appel & aardbei sap (biologisch)	€ 3,00

BIEREN

Brand fluit	€ 2,50
Brand vaas	€ 2,70
Brand halve liter	€ 4,65
Hertog Jan	€ 3,25
Heineken	€ 3,25
Heineken 0%	€ 2,80
Amstel Radler	€ 3,25
Amstel Radler 0%	€ 3,00
Wieckse Witte	€ 3,50
Wieckse Rose	€ 3,50
Liefmans	€ 3,50
Affligem Blond	€ 3,90
Affligem Dubbel	€ 4,20
Westmalle Trippel	€ 4,00
Westmalle Dubbel	€ 4,25
Duvel	€ 4,00
Vedett extra wit	€ 4,00

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Vieux	€ 2,60
Jonge jenever	€ 2,60
Oude jenever	€ 2,60
Corenwijn	€ 2,60
Bessenjenever	€ 2,60
Apfelkorn	€ 2,60
Jägermeister	€ 2,60

COGNAC

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

LIKEUREN

Likeur 43	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Drambuie	€ 4,50
Disaronno Amaretto	€ 4,50
Bailey's	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Kahlúa	€ 4,50
DOM Bénédictine	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Villa Massa Limoncello	€ 4,75

WHISKY

Famous Grouse	€ 4,75
Ballantines	€ 4,75
Jameson	€ 5,00
Johnnie Walker Red Label	€ 4,75
Johnnie Walker Black Label	€ 6,50
Jack Daniels	€ 5,25



GENIALE GIN-TONICS € 9,5

GORDONS

Gordon's gin | citroen | Fever Tree tonic

BOMBAY

Bombay Sapphire gin | komkommer
Fever Tree tonic



BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Smirnoff Vodka	€ 3,25
Gordon's London Dry Gin	€ 3,75
Bombay Sapphire East Gin	€ 4,50
Bacardi Carta Blanca	€ 4,00
Bacardi Carta Negra	€ 4,50

COCKTAILS

Cocktail van de maand	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 6,50
Aperol Spritz 0%	€ 6,50
Mocktail	€ 4,50

LUNCHKAART

BROOD

VAN 12 TOT 16 UUR

OPEN BELEGDE SANDWICHES
VAN WIT OF MEERZADEN LANDBROOD

Niçoise	9
Tonijnsalade paprika komkommer rode ui	
Serrano ham	9
Geroosterde paprika tomaat	
Gezond 	9
Geroosterde groenten humus little gem	
Kip Teriyaki	10
Kippendij licht spicy bosui geroosterde sesamdressing	
Clubsandwich (geserveerd met friet)	11
Carpaccio truffelmayonaise Parmezaanse kaas kappertjes pijnboompitten rucola landbrood	

12- UURTJE

Vis	15
Niçoise tonijn schaaldieren soep garnalenkroket	
Vlees	11
Carpaccio minestrone soep kroket van 100% rundvlees	

KROKETTEN & BROOD

2 rundvleesvlees kroketten	7
Wit of meerzaden landbrood mosterd	
2 garnalenkroketten	11
Wit of meerzaden landbrood ravigottesaus	

TOSTI'S (van foccacia brood)

Kaas	6
Ham & kaas	7
Geitenkaas	8
Honing pijnboompitten	

Wij werken met brood van Jordy's Bakery.

UITSMIJTERS

3 scharreleieren wit of meerzaden landbrood	
Naturel	6
Kaas	8
Ham & kaas	9
Spek of spek & kaas	9
Boeren omelet	9,5

PANNENKOEKEN

Naturel	5
Kaas of ham & kaas	7
Spek	8
Spek & kaas	9

SOEPEN

Tom Kha Kai	7
Mild spicy kokos kip koriander	
Minestrone 🌱	7
Italiaans pasta croutons	
Schaaldieren	9
Fruits de mer gegrild oerbrood	

SALADES

Avocado	14
Hollandse garnalen little gem sla citrusdressing croutons tomaat cornicons	
Salade Caesar	14
Gegrilde kipfilet little gem sla Parmezaanse kaas croutons dressing	
'Superfood' salade	12
Geitenkaas zwarte quinoa sinaasappel hangop kruiden vinaigrette noten	

PLATE SERVICE

Hamburger Clare Valley Gold, 180 gr	14
Black Angus burger brioche tomatenrelish kaas bacon friet	
The Dutch Weed Burger 🌱 🥕	17
Sea weed broodje weed saus 100% plantaardig friet	
Saté, 200 gr	17
Kipfilet atjar salade kroepoek cassave pindasaus friet	
Fish 'n chips	12
Kabeljauwfilet ravigottesaus citroen friet	
Schnitzel, 250 gr	17
Stroganoffsaus friet	
Ribs	18
Spareribs gelakt BBQ-saus knoflooksaus friet	

BITS & BITES (van 12.00 uur – 21.00 uur)

Bourgondische bitterbal	6
Mosterd 6 stuks	
Garnalen butterfly	9,5
Chili saus 8 stuks	
Bittergarnituur gemengd	9,5
2 Dips 14 stuks	
Oerbrood	5
Tapenade kruidenboter aioli	
Olijven	4,5
Gemarineerd knoflook	
Puntzak friet met mayonaise	3

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



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. **T** = Tasting / **R** = Regular

VOORGERECHTEN

T **R**

Carpaccio 'Aberdeen Angus' rundvlees truffelmayonaise pijnboompitten rucola Parmezaanse kaas kappertjes	6	11,5
Vitello Tonato Kalfshaas tonijn mayonaise geschroeide tonijn crème gerookte piment kappertjes	6	11,5
Soft shell crab Indische Rendang tempura soft shell crab enoki lauw - warm	8	14
Komkommer Rilette gerookte makreel rode biet mierikswortel meringue	6	10
Sushi 'de Duinrand' Op onze wijze geserveerd tonijn soja gel radijs furikake zeewier chips	5	9
Avocado salade Hollandse garnalen little gem sla citrusdressing croutons tomaat cornichon	8	14
Caesar salade Gegrilde kipfilet dressing knoflook croutons little gem scharrelei Parmezaanse kaas	8	14
'Superfood' salade Geitenkaas zwarte quinoa sinaasappel hangop kruiden vinaigrette noten	7	12
Terrine  Geroosterde groenten tomaat schuim van geitenkaas cress	5	9
Minestrone Italiaans pasta croutons	4	7
Schaaldieren Fruits de mer gegrild oerbrood	5	9
Tom Kha Kai Mild spicy kokos kip koriander	4	7

Sharing plank (min. 2 personen)

15 pp

Samen delen en genieten | diverse kleine gerechten van de kaart

EAT MORE OF WHAT MAKES YOU HAPPY

HOOFDGERECHTEN

T R

Kalf

Kalfsoester | risotto | truffel | Parmezaan krokant | kalfsjus

12

21

Eend

Filet | gelakt | hoi sin | 5 spice | sesam kletskep | eigen jus

12

20

Tonijn

Steak | rosé gegrild | schelpen | pasta | Portugese tomatensaus

12

20

Heilbot

Filet | parelgort | koenjit | sereh | kokos | paksoi

12

21

Ravioli

Gegrilde courgette | roomsaus | tuinkruiden | tomatomaat

9

15

PLATESERVICE

Schnitzel, 250 gr

Stroganoffsaus | groenten uit het seizoen | friet

17

Saté

Kipfilet | atjar | kroepoek | cassave | pindasaus | komkommer | friet

17

Fish 'n Chips

Kabeljauw | ravigotte |  | mayonaise | citroen | friet

12

Hamburger Clare Valley Gold

Brioche bol | tomatenrelish | bacon | kaas | pickles | friet

14

The Dutch Weed Burger

Sea weed broodje | vegan | weed saus | 100% plantaardig | friet

17

Ribs

Spareribs | gelakt | BBQ-saus | knoflooksaus | friet

18

* Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites

KINDERMENU

Ook onze kleine gasten zijn van harte welkom!

Tomatensoep	3,75
Met balletjes	
Pannenkoek	4,75
Met stroop en poedersuiker	
Frietjes	4,75
Met frikandel of kroket en appelmoes	
Frietjes	5,75
Met kipkrokantjes en appelmoes	
Spaghetti met Bolognesesaus	6
Mini hamburger met frietjes	7

Vrolijke dierenbeker met roomijs en slagroom	3,75
Schatkist ijsje	1,75
Perenijsje	1,25
Raket waterijsje	1,25



**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@paviljoendeduinrand.nl

WIJNKAART

WITTE WIJN

Per glas

Per fles

Caillou

Sauvignon Blanc, Frankrijk

Aromatisch | exotisch fruit | perzik | zachte structuur
aperitief | lichte gerechten

4

19,5

Cornalei

Pinot Grigio, Italië

Licht | knapperig | citroen | perzik | groene appel
vis gerechten | salades

5,5

26,5

Campustauru, Rueda

Verdejo, Spanje

Aromatisch | rijp fruit | krachtig aroma | salades
Aziatische gerechten | vis | gevogelte

6

28

Montes Alpha

Chardonnay, Chili

Eikenhout | complex | vol | grapefruit | abrikoos | vis
romige gerechten | schaal- en schelpdieren

6,5

32,5

Scaia Bianca

Garganega, Chardonnay, Trebbiano, Italië

Zacht | fris | bloemen | jasmijn | ananas | grapefruit
vis gerechten | pasta | aperitief

36



EEN MOOIE WIJN..

ZOET WIT

Per glas

Per fles

Sankt Amedeus Schopp

Riesling, Duitsland

Fruchtig | verfrissend zuurtje

3,75

18

BUBBELS

Per glas

Per fles

La Gioiosa Prosecco

Prosecco druif, Italië

Fris | fruit | bloemen | citrus | aperitief | lichte gerechten

4,5

27

Laurent-Perrier Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Frankrijk

Fris | complex | citrus | zacht | oesters | aperitief

75

Rotari Cuvee 28+

Chardonnay, Italië

Brut | 30 maanden lagering op de lie
Fijne mousse | elegante mousserende wijn

38

ROSÉ

Per glas

Per fles

Caillou

Gamay, Frankrijk

Helder | framboos | bessen | frisse zuren
gegrild vlees | vis | tonijn | salades | aperitief

4

19,5

Montes Cherub

Syrah, Chili

Elegant | rijp fruit | kersen | bessen | sushi
vitello tonato | duidelijk Syrah karakter

5,5

26,5

MIP Made In Provence

Cinsault, Grenache, Syrah, Frankrijk

Helder | rode vruchten | rozen blaadjes
salades | mediterrane gerechten

39

...IS ALS GELUK IN EEN GLAS

RODE WIJN

Per glas

Per fles

Australian Choice

Syrah, Cabernet Sauvignon, Australië

Rijk | fris | zacht | pruimen | zwarte bessen
gegrild vlees | aperitief

4

19,5

Médoc. Les Hauts de Tousquiron

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
en Petit Verdo, Frankrijk*

Aroma's van vanille | rood fruit
ronde en fruitige wijn | rood vlees | lam

6

28

Montepulciano

Italië

Robijn rode kleur | kersen | groene kruiden
zacht van smaak | gevogelte | vlees | pasta

5,5

26,5

El Perdiguera, Baron de Ley Reserva

Tempranillo, Spanje

Rijk | romig | bosfruit | rijpe tannines | rood vlees | harde kazen

6,75

33

Amarone della, Valpolicella

Corvina, Rondinella, Molinara, Italië

Intens rood | hout gelagerd | gedroogd fruit | vanille
specerijen | amandel | rood vlees

49

SHARED DINING & TASTING