

LUNCH & DINER

VOORAF

TE BESTELLEN VAN 12 TOT 21 UUR

TOMATENSOEP ✓ 7
Dukker tomaat, paprika, peterselie, croutons

TOM KHA KAI 7
Mild spicy, kokos, kip, koriander

SOEP VAN HET MOMENT 7,5
Smakelijke soep met het aanbod van het seizoen

SALADE AVOCADO 14
Hollandse garnalen, tempura gamba, little gem sla, citrus dressing, komkommer

SALADE CAESAR 14
Gegrilde kipfilet, little gem sla, Parmezaanse kaas, croutons, dressing

TABOULÉH SALADE ✓ 12
Couscous, fijne groenten, bladsalade, tomaat, yoghurt – bieslook dressing, granaatappel

CARPACCIO 11,5
'Aberdeen Angus' rundvlees, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rucola

VITELLO TONNATO 11,5
Kalfshaas, tonijnmayonaise, geschroeide tonijn, crème gerookte piment, kappertjes

FLAMMKUCHEN ✓ 8
Tomaat, kaas, prei, aardappel, crème fraîche, rucola, bieslook dressing

SUSHI 8
Inside out, krab, furikake, Nigiri tonijn, wasabi, soja

GAMBA'S (7 STUKS) OFYR 12,5
In de schil gebakken, citroen, knoflookboter, peterselie, stokbrood

PLATE SERVICE

TE BESTELLEN VAN 12 TOT 21.00 UUR

HAMBURGER, 180 GR OFYR 14
Brioche bol, krokante ui, augurk, tomaat, bacon, cheddar, friet

VEGETARISCHE RODE BIETENBURGER ✓ 14
Brioche bol, lijnzaad, zeezout, avocado, rauwkost, tomaat, friet

SATÉ, 200 GR 17
Kipfilet, atjar, taugé salade, kroepoek, pindasaus, friet

FISH 'N CHIPS 12
Kabeljauwfilet, remouladesaus, citroen, friet

SCHNITZEL, 200 GR 17
Stroganoffsaus, friet

RIBS 19
Spareribs, gelakt, BBQ-saus, knoflooksaus, friet



JAMMIE! PANNENKOEKEN

TE BESTELLEN VAN 12 TOT 21 UUR

NATUREL 5

KAAS OF HAM & KAAS 7

SPEK 8

SPEK & KAAS 9,5

Speciale dieetwensen?

Laat het ons weten, wij houden er graag rekening mee.



DINER

HOOFDGERECHTEN

TE BESTELLEN VAN 17 TOT 21 UUR

Zoals bekend werken wij met verse producten van hoge kwaliteit, wat dankzij de open keuken nu nog beter zichtbaar is geworden.

TONIJN 20

Rosé gebakken, verse pasta, Portugese tomatensaus, schelpen

RAVIOLI 16

Courgette, roomsaus, tuinkruiden, tomatomaat, Parmezaanse kaas

STEAKS

SUKADE STEAK 22,5

200 gram | Grainfed Black Angus rund

DIAMANTHAAS 19,5

180 gram | Brochette, gemarineerd

LADY STEAK 18,5

150 gram | Kogelbiefstuk, Aberdeen Angus rund

SAUS NAAR KEUZE

Rode wijnsaus

Kruidenboter

Pepersaus

Stroganoffsaus

Alle steaks worden geserveerd met geroosterde biologische roodschil aardappel en seizoensgroenten.

OFYR / GREEN EGG

Bij mooi weer openen wij onze buitenkeuken!
Hiervoor hebben we naast het terras speciaal een ruimte ingericht waar gekookt wordt op houtgestookte kooktoestellen zoals een Green Egg BBQ en een OFYR vuurschaal.

De OFYR is beslist een blikvanger. Deze houtgestookte, stalen vuurschaal heeft een brede rand waarop gerechten kunnen worden bereid. Met het open vuur in zijn hart en zijn ronde vorm roept de OFYR de sfeer op van een kampvuur, waar iedereen graag bij wil zitten. Een bijzondere ervaring: een 'oer-manier' van eten bereiden. Gerechten op de kaart met het  logo worden in de buitenkeuken bereid.

De Green Egg hoort ook bij het buitenleven, vandaar dat hij een vaste plek heeft in onze buitenkeuken. Het keramieken toestel is houtskool gestookt en kan met een deksel worden afgesloten. Deze manier van barbecueën geeft een bijzondere smaak aan de gerechten. Ook op de Green Egg zijn onze koks experts.



CHEF'S SPECIAL DAGPRIJS

Hij valt meteen op, de speciale koeling naast onze bar met daarin de stukken vlees achter glas. Het is een speciale rijpingskast, waarin vlees door een proces van temperatuur en luchtvochtigheid gerijpt wordt zodat het extra mals en smakelijk wordt. Het product heet dry-aged meat en het begeleiden van dit proces en het bereiden van het vlees is vakwerk.

Special uit onze Dry Ager serveren wij voor u de mooiste gerijpte technische delen. Al het vlees is minimaal 28 dagen onder de beste omstandigheden gerijpt, en dat PROEFT u!

De chef bereidt op onze Green Egg voor u een heerlijk gerecht en zal deze met passend garnituur en saus serveren.

Speciale dieetwensen?

Laat het ons weten, wij houden er graag rekening mee.

 VEGETARISCH /  VEGAN /  OFYR BUITENKEUKEN

KINDERMENU

KLEINE GASTEN

ETEN OM JE VINGERS
BIJ AF TE LIKKEN!

TOMATENSOEP met balletjes	3,75
PANNENKOEK met stroop en poedersuiker	4,75
FRIKANDEL OF KROKET met frietjes en appelmoes	4,75
KIPFINGERS met frietjes en appelmoes	5,75
MINI HAMBURGER met frietjes	7
SPAGHETTI met Bolognesesaus	6



IJSJES

VROLIJKE DIERENBEKER met roomijs en slagroom	3,75
SCHATKIST	1,75
PERENIJS	1,25
RAKET	1,25

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!

EVENTS

Weet u dat wij over een exclusieve ruimte en romantische tuin beschikken? Deze is uitermate geschikt voor uw bruiloft, (bedrijfs)feesten, private dining, vergaderingen en business events.



Wij doen er alles aan om er voor u, uw familie, vrienden en collega's een belevenis van te maken! Samen genieten door te proeven, eten en herinneringen te maken in de perfecte sfeer. Ons salesteam staat voor u klaar om samen met u een arrangement samen te stellen dat volledig voldoet aan uw wensen.

U kunt ons bereiken via
sales@paviljoeneduinrand.nl