

LUNCH & DINER VAN 12 TOT 21 UUR

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP ✓	6
Trostomaat, rode paprika, peterselie, croutons	
SOEP VAN HET MOMENT	6,5
Wisselende soep, seizoen producten, passend garnituur	
SALADE CAESAR	14
Gegrilde kipfilet, little gem sla, Parmezaanse kaas, croutons, dressing, scharrelei	
SALADE CARPACCIO	14
Mesclun salade, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rucola	
MOZZARELLA ✓	12
Inca tomaten salade, rode ui, peterselie, buffelmozzarella, pesto, gegrild brood	
CARPACCIO	12,5
Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rucola	
QUICHE ✓	9,5
Spinazie, geitenkaas, pijnboompitten, pesto, salade courgette, tomaat	
VITELLO MACCARELLO	11
Kalfsvlees voorbereid op de Green Egg, makreel mayonaise, gerookte makreel, tomaat, zwarte olijven, crème piment, rucola	
SUSHI URAMAKI (8 STUKS)	11
Inside out, krab, avocado, furikake, komkommer, Japanse mayonaise, soja	
EENDENLEVER	12
Marbre, pekelvlees, eendenlever, brioche, appelcompote, vijgengel	
GAMBA'S (6 STUKS)	13,5
In de schil gebakken, citroen, knoflookboter, peterselie, stokbrood	
FLAMMKUCHEN ✓	13
Rode ui, kastanjechampignons, geroosterde groenten, tomaat, paprika, kaas, crème fraîche	
FLAMMKUCHEN	13
Pulled Beef, gele curry crème fraîche, ui, tomaat, rucola	

PLATE SERVICE

BLACK ANGUS BEEFBURGER, 180 GR	15
Briochebol, krokante ui, augurk, tomaat, bacon, cheddar, rauwkostsalade, frites	
RODE BIETEN BURGER ✓	14
Briochebol, avocado, uienchutney, augurk, rauwkostsalade, tomaat, frites	
SATÉ, 200 GR	18
Kipfilet, atjar, kroepoek, pindasaus, frites	
FISH 'N CHIPS, 170 GR	14
Kabeljauwfilet, remouladesaus, citroen, rauwkostsalade, frites	
SCHNITZEL, 200 GR	17
Stroganoffsaus, seizoengroenten, frites	
RIBS, 650 GR	20
Spareribs, gelakt, BBQ-saus, knoflooksaus, rauwkostsalade, frites	



Speciale dieetwensen?

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

✓ VEGETARISCH / 🥕 VEGAN

HOOFDGERECHTEN

VANGST VAN DE DAG

Verse vis uit het seizoen,
creatief gerecht van onze keukenbrigade

DAGPRIJS

ZEEBAARS

Filet, op de huid gebakken, linguine pasta, caponata,
anti boise dressing

21,5

FLAMMKUCHEN

Rode ui, kastanjechampignons, geroosterde groenten,
tomaat, paprika, kaas, crème fraîche

13

FLAMMKUCHEN

Pulled Beef, gele curry crème fraîche, ui, tomaat,
rucola, little gem

13

KOKOS CURRY BOWL SEITAN

Rode curry, kokos, knolgroenten, bataat, sojabonen,
cashewnoten, koriander, Jasmijnrijst

16

KOKOS CURRY BOWL KIPFILET

Rode curry, kokos, knolgroenten, bataat, sojabonen,
cashewnoten, koriander, Jasmijnrijst

18

VLEES VAN DE WEEK

Creatief gerecht van onze keukenbrigade, passend garnituur

DAGPRIJS

SUKADE STEAK, 180 GRAM

Grainfed, Black Angus rund

23,5

LADY STEAK, 150 GRAM

kogelbiefstuk, Aberdeen Angus rund

19,5

Onze steaks worden geserveerd met passend garnituur en
saus naar keuze: Rode wijn jus | Kruidenboter | Peppersaus |
Bearnaisesaus

CHEFS MENU

Onze chef heeft een heerlijk menu met de mooiste ingrediënten
voor u samengesteld.

3 GANGEN

39,5



SPECIALS UIT ONZE DRY AGER

EEN MOOI STUK GERIJPT VLEES

Voor 2 personen.

De chef bereidt op onze "Green Egg" voor u een heerlijk gerecht en zal deze met passend garnituur en saus serveren. Om de beste smaak en kwaliteit te garanderen zal onze chef enige bereidingstijd en het vlees enige rusttijd nodig hebben. Voor de ultieme smaak hanteren wij doorgaans ongeveer 40 minuten.

CÔTE DE BOEUF
TOMAHAWK STEAK

950 GR
950 GR

65
67,5

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.

Speciaal 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!

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!

KINDERMENU

KLEINE GASTEN

ETEN OM JE VINGERS
BIJ AF TE LIKKEN!

TOMATENSOEP met balletjes	5
PANNENKOEK met stroop en poedersuiker	5,5
FRIETJES MET FRIKANDEL OF KROKET En appelmoes	5,5
FRIETJES MET KIPFINGERS En appelmoes	6
MINI HAMBURGER met frietjes	8,5
SPAGHETTI met Bolognesesaus	8



JAMMIE! PANNENKOEKEN

TE BESTELLEN VAN 12 TOT 17 UUR

NATUREL	5,5
KAAS	7,5
SPEK	9,5
SPEK & KAAS	9,75

Speciale dieetwensen?

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

IJSJES

RAKET	1,5
SCHATKIST	2
PERENIJS	1,5
TWISTER	1,5

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@paviljoendeduinrand.nl

