

# LUNCH & DINER VAN 12 TOT 21 UUR

## VOORGERECHTEN

<b>TOMATENSOEP</b> ✓	6,5
Trostomaat, rode paprika, peterselie, croutons	
<b>TOM KHA KAI</b>	6,5
Thais, licht spicy, kokos, kip, koriander, taugé	
<b>SALADE CAESAR</b>	15,5
Gegrilde kipfilet, little gem sla, Parmezaanse kaas, croutons, dressing, scharrelei	
<b>SALADE CARPACCIO</b>	15
Mesclun salade, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rucola	
<b>MOZZARELLA</b> ✓	12
Inca tomaten salade, rode ui, peterselie, buffelmozzarella, pesto, gegrild brood	
<b>CARPACCIO</b>	13
Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rucola	
<b>QUICHE</b> ✓	9,5
Spinazie, geitenkaas, pijnboompitten, pesto, salade courgette, tomaat	
<b>VITELLO MACCARELLO</b>	11,5
Kalfsvlees voorbereid op de Green Egg, makreel mayonaise, gerookte makreel, tomaat, zwarte olijven, crème piment, rucola	
<b>SUSHI URAMAKI (8 STUKS)</b>	11,5
Inside out, krab, avocado, furikake, komkommer, Japanse mayonaise, soja	
<b>GAMBA'S (6 STUKS)</b>	13,5
In de schil gebakken, citroen, knoflookboter, peterselie, stokbrood	
<b>FLAMMKUCHEN</b> ✓	14
Rode ui, geitenkaas, kastanjechampignons, courgette, tomaat, paprika, kaas, crème fraîche	

## PLATE SERVICE

<b>BLACK ANGUS BEEFBURGER, 180 GR</b>	17
Briochebol, krokante ui, augurk, tomaat, bacon, cheddar, rauwkostsalade, frites	
<b>RODE BIETEN BURGER</b> ✓	14
Flaguette brood, avocado, uienchutney, augurk, rauwkostsalade, tomaat, frites	
<b>THAISE VISBURGER</b>	16
Burger van Noordzee vis, flaguette brood, sereh, gember, chili, koriander, met komkommer, zwarte sesam, taugé, mangochutney, frites	
<b>SATÉ, 200 GR</b>	18
Kipfilet, atjar, kroepoek, pindasaus, frites	
<b>FISH 'N CHIPS, 170 GR</b>	14,5
Kabeljauwfilet, remouladesaus, citroen, rauwkostsalade, frites	
<b>SCHNITZEL, 200 GR</b>	17
Stroganoffsaus, seizoengroenten, frites	
<b>RIBS, 650 GR</b>	20
Spareribs, gelakt, BBQ-saus, knoflooksaus, rauwkostsalade, frites	



### Speciale dieetwensen?

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

## HOOFDGERECHTEN

### CHEF'S SPECIAL

DAGPRIJS

Creatief gerecht van onze keukenbrigade met ingrediënten uit het seizoen

### ZEEBAARS

23

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

### FLAMMKUCHEN

14

Rode ui, geitenkaas, kastanjechampignons, courgette, tomaat, paprika, kaas, crème fraîche

### KOKOS CURRY BOWL SEITAN

16

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

### KOKOS CURRY BOWL KIPFILET

18

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

### SUKADE STEAK, 180 GRAM

23,5

Grainfed, Black Angus rund

### LADY STEAK, 150 GRAM

21

kogelbiefstuk, Aberdeen Angus rund

Onze steaks worden geserveerd met passend garnituur en saus naar keuze:

Rode wijn jus | Kruidenboter | Pepersaus | Stroganoffsaus 1,5

## FEEL WELCOME

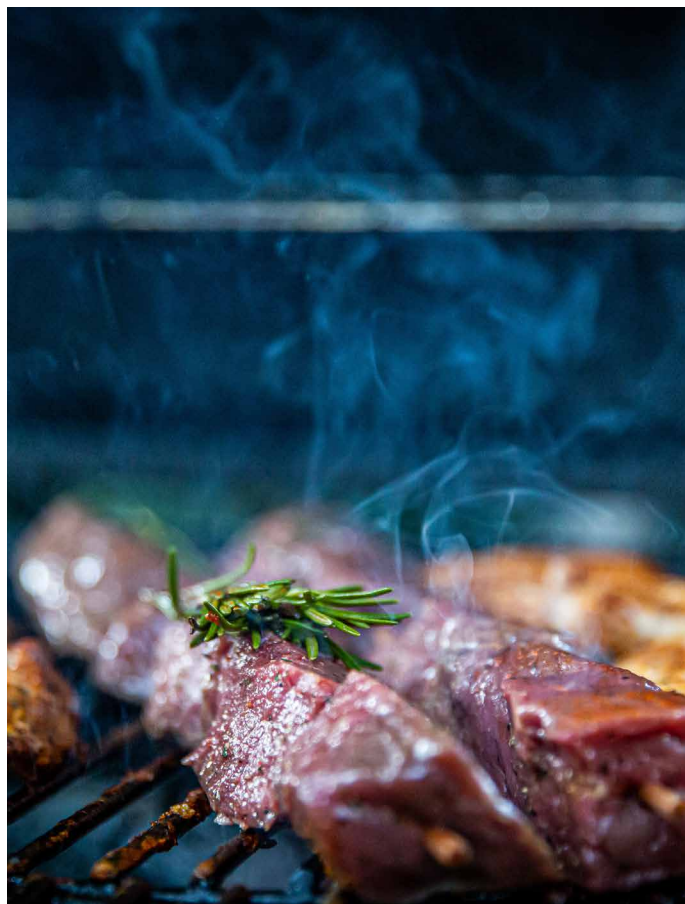
### YOU ARE OUR SPECIAL GUEST

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!



## 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.

<b>CÔTE DE BOEUF</b>	950 GR	<b>69,5</b>
<b>TOMAHAWK STEAK</b>	950 GR	<b>72,5</b>

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!

# KINDERMENU

## KLEINE GASTEN

ETEN OM JE VINGERS  
BIJ AF TE LIKKEN!

<b>TOMATENSOEP</b> met balletjes	5,5
<b>PANNENKOEK</b> met stroop en poedersuiker	5,5
<b>FRIETJES MET FRIKANDEL OF KROKET</b> En appelmoes	6
<b>FRIETJES MET KIPFINGERS</b> En appelmoes	7
<b>MINI HAMBURGER</b> met frietjes	9
<b>SPAGHETTI</b> met Bolognesesaus en Parmezaanse kaas	9



## JAMMIE! PANNENKOEKEN

TE BESTELLEN VAN 12 TOT 17 UUR

<b>NATUREL</b>	5,5
<b>KAAS</b>	7,5
<b>SPEK</b>	9,5
<b>SPEK &amp; KAAS</b>	9,75

### Speciale dieetwensen?

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

## IJSJES

<b>RAKET</b>	1,5
<b>SCHATKIST</b>	2
<b>PERENIJS</b>	1,5
<b>TWISTER</b>	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](mailto:sales@paviljoendeduinrand.nl)

