



B I L D E R B E R G

VOORGERECHTEN / STARTERS

OOSTERSE KIPPENDIEN

Nori | tonkatso
Nori | tonkatsu

TARTAAR VAN ZALM

Avocado crème | toast met tijgermelkgel
Avocado cream | toast with tiger milk gel



VEGETARISCHE UIENSOEP

Crouton met kaas uit de regio
Crouton with local cheese

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

BIEFSTUK

Krachtige groene pepersaus
Steak | green pepper sauce

Madame 150 gram
Monsieur 300 gram + €6.50



FISH AND CHIPS

Kabeljauw | witte kool | tartaar saus | friet
Codfish | white cabbage salad | tartar sauce | fries

VEGETARISCHE WELLINGTON

Pompoen | spinazie | kastanje
Pumpkin | spinach | chestnut

BIJGERECHTEN / SIDE DISH

ROZEMARIJN AARDAPPEL

Rosemary potatoes

CHAMPIGNONEN MIX

Mushroom mix

GROENTE MIX

Vegetable mix

MAC AND CHEESE

Mac and cheese

FRIET MET MAYONAISE

Fries with mayonnaise

GEMENGDE SALADE

Mixed salad

**Heeft u dieetwensen of een allergie? Voor vragen kunt u altijd bij een van onze medewerkers terecht!*

DESSERTS

CHOCOLADE VERRASSING

Chocolade taart | roodfruit compote
Chocolate pie | red fruit compote

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée

BITTERKOEKJES

Typical Dutch dessert

Drie gangen / three courses € 42,50 per persoon

Voorgerecht / starter	€12,50
Soep / soup	€9,50
Hoofdgerecht / main course	€25,50
Bijgerechten / side dish	€5,00
Dessert	€9,50

KIDS MENU

VOORGERECHTEN € 8,50

Ham met Galia meloen
Ham with Galia melon

Tomaten soep
Tomato soup

HOOFDGERECHTEN € 14,50

Pasta Bolognese met parmezaanse kaas
Pasta Bolognese with parmezan cheese

Frietjes met vis of een biefstukje
French fries with fish or steak

DESSERT € 5,50

IJs verrassing

Chocolade dessert
Chocolate dessert

Drie gangen kids menu / three courses kids menu € 25,00