

DINER MENU

Restaurant van Puffelen

stel zelf uw driegangenmenu samen € 32,-
choose your own three course menu € 32,-

stel zelf uw tweegangenmenu samen - voorgerecht en hoofdgerecht € 26,-
choose your own two course menu - starter and maincourse € 26,-

stel zelf uw tweegangenmenu samen - hoofdgerecht en nagerecht € 25,-
choose your own two course menu - maincourse and dessert € 25,-



afkomstig van de Lindenhof in Baambrugge
provided by de Lindenhof in Baambrugge



vegetarisch
vegetarian



afkomstig van Ecofields, biologische kalverboerderij
provided by Ecofields, organic farm in Wekerom



in het driegangenmenu geldt voor dit gerecht een supplement
there's a supplement for this dish if chosen in the three course menu

VOORGERECHTEN | STARTERS

alle voorgerechten €8,50

all starters €8,50

WATERMELOEN SALADE

geitenkaas, tomaat, zoete ui, venkel, munt, zonnebloem en pompoenpitten

WATERMELON SALAD

Goat cheese, tomato, sweet onion, fennel, mint, sunflowers & pumpkin seeds

RUNDERCARPACCIO +€1,50

rucola, zonnebloempitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise

BEEF CARPACCIO +€1,50

herb crust, sunflower seeds, Parmesan cheese, truffle mayonnaise

VERSE RAVIOLI

gevuld met tuinbonen, pecorino en basilicum, rucola pesto, pancetta chips, geroosterde paprika saus

FRESH RAVIOLI

filled with green broad beans, pecorino and basil, arugula pesto, pancetta chips, roasted sweet pepper sauce

BURRATA +€5,-

tomaten vinaigrette, gepofte punt paprika, olijven, gezouten amandelen, basilicum olie

BURRATA +€5,-

Tomato vinaigrette, roasted sweet pepper, olives, salted almonds, basil oil

VIETNAMESE NOODLE SALADE +€2,-

hoisin gamba's, komkommer, wortel, munt, basilicum, taugé, pinda

VIETNAMESE NOODLE SALAD +€2,-

Hoisin gamba's, cucumber, carrot, mint, basil, bean sprouts, peanut

RODE LINZENSOEP

limoen crème, paksoi, shiitake, korianderolie

RED LENTIL SOUP

lime cream, paksoi, shiitake, koriander oil

STICKY SPARE RIBS +€1,-

Komkommer kimchi, lente ui, rode peper, sesam, koolsalade

STICKY SPARE RIBS +€1,-

Cucumber kimchi, spring onion, red pepper, sesame, cole salad

Heeft u speciale dieetwensen? Wij houden daar graag rekening mee.

Do you have special dietary requirements? Please, let us know.

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

alle hoofdgerechten €18,50

all maincourses €18,50

KOGELBIEFSTUK VAN DE GRILL +€2,-

Roseval aardappeltjes met knoflook en rozemarijn, zomergroenten uit de oven, ui spek champignonsaus

GRILLED BEEF STEAK +€2,-

Roseval potatoes with garlic and rosemary, oven roasted summer vegetables, onion bacon mushroom sauce

ZALMFILET

Mexicaanse quinoa salade, koriander en komijn crème, chimichurri, limoen rode peper olie

SALMON FILLET

Mexican quinoa salad, coriander and cumin cream, chimichurri, lime red pepper oil

GEGRILDE TONIJN +€5,-

Sesamkorst, mango papaja chutney, gebakken rijst, gember & soja broccoli, ponzu saus, lotuswortelchips

GRILLED TUNA STEAK +€5,-

Sesame crust, mango papaja chutney, fried rice, ginger & soy broccoli, ponzu sauce, carrot chips

VARKENSGBRAAD

honing, tijm, venkel salade, dragonsaus, aardappel rozemarijn, parmezaanse kaas puree

PORK

honey, thyme, fennel salad, tarragon sauce, mashed potatoe with rosemary & Parmesan cheese

FILODEEG PAKKETJE

spinazie, rode ui & feta, baba ganoush, Griekse parelgort salade, tzatziki

FILOPASTRY

spinach, red onion and feta, baba ganoush, Greek pearl barley salad, tzatziki

GEGRILDE KALFSENTRECOTE +€4

Truffelolie, Parmezaanse kaas, rucola, tomaten risotto met mozzarella en basilicum, caponata

GRILLED ENTRECOTE OF VEAL +€4

Truffle oil, parmezan cheese, arugola, tomato, basil & mozzarella risotto, caponata

VERSE RAVIOLI

gevuld met tuinbonen, pecorino en basilicum, rucola pesto, pancetta chips, geroosterde paprika saus

FRESH RAVIOLI

filled with green broad beans, pecorino and basil, arugula pesto, pancetta chips, roasted sweet pepper sauce

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

rucola salade | arugola salad €3,50

frietjes groot-klein | fries big-small €4,50 - €3,50

Heeft u speciale dieetwensen? Wij houden daar graag rekening mee.
Do you have special dietary requirements? Please, let us know.

NAGERECHTEN | DESSERTS

alle nagerechten €7,50

all deserts €7,50

KERSEFRANGIPANE

Citroen crème, basilicum, amandelpoeder, pistache ijs

CHERRY FRANGIPANE

Lemon cream, basil, almond powder, pistachio ice cream

CHOCOLADE BROWNIE

framboos, vanille ijs, gezouten karamel saus

CHOCOLAT BROWNIE

raspberry, vanilla ice-cream, salted caramel sauce

CHEESECAKE

limoen en passievruucht, mascarpone abrikoos ijs, mango saus

CHEESECAKE

lime and passion fruit, mascarpone apricot ice cream, mango sauce

KAASPLANK €2,50

4 kazen en perenstroop

CHEESE PLATTER

4 cheeses and pear syrup

IRISH COFFEE

FRENCH COFFEE

SPANISH COFFEE

ITALIAN COFFEE

KISS OF FIRE

DOKKUMER KOFFIE

DESSERTWIJN, GEWÜRZTRAMINER, GRANOS NOBLES, ARGENTINIË €6,-

verassende dessertwijn: elegant zoet, zijdezacht, vol en rijp

a surprising dessert wine: elegantly sweet, smooth, full and ripe

WARME DRANKEN vanaf €2,50

koffie, thee, koffie verkeerd, cappuccino, espresso, dubbele espresso

Heeft u speciale dieetwensen? Wij houden daar graag rekening mee.
Do you have special dietary requirements? Please, let us know.

DIGESTIVES

COGNAC €6,50

Martell
Remy Martin VSOP

ARMAGNAC €7,-

Armagnac Cles des Ducs VSOP

CALVADOS €7,-

Fine Calvados Pere Magloire

LIKEUREN €5,-

Baileys, Galliano Amaretto, Licor 43,
Cointreau, Grand Marnier, Drambuie

WHISKEY'S €5,-

Famous Grouse, Glenfiddich 12 jr, OBAN,
Jim Beam Bourbon, Tullamor Dew Irish,
Highland Park 12, The Balvenie 12, The Macallan Amber

DRANKEN | DRINKS

FRISDRANKEN €2,90

Pepsi cola, Pepsi cola light, Sisi, 7-up, Tonic, Bitterlemon,
Ice Tea, Cassis, Ginger Ale

VRUCHTENDRANKEN

Royal Club Appelsap, Royal Club Tomatensap €3,-
Dubbelfriss Appel Perzik, Dubbelfriss Framboos Cranberry €2,75
verse jus d'orange klein / groot €3,50 / €5,-

WATER

Sourcy rood, Sourcy blauw €2,70
Sourcy rood, Sourcy blauw (0,75 liter) €5,50

BIER VAN DE TAP

Amstel fluitje €2,90
Amstel vaasje €3,-
Amstel pul €6,-
Wieckse Witte €6,-
Affligem blond €4,-
Affligem dubbel €4,50
Brand IPA €4,25
Paulaner Weizen €4,50
Wisseltap €4,50

BIER PER FLES

Affligem tripple €4,25

La Chouffe €4,75

Natte van Brouwerij 't IJ €4,50

Zatte van Brouwerij 't IJ €4,50

Jillz, Wieckse Rose €4,-

Amstel Radler €3,50

Heineken 0% €3,50

P.S.V. vanaf €3,80

Port rood, Port wit, Sherry Dry, Sherry Medium,

Martini Bianco, Martini Rosso

BINNENLANDS GEDESTILLEERD

Bols Zeer Oud €4,50

Wijnand Fockink Superior €4,-

Wijnand Fockink Rogge €4,10

Wijnand Fockink Spelt €4,50

Bols Corenwijn 2 jaar €4,50

Bols Corenwijn 6 jaar €5,-

Bokma Beerenburger €4,-

Hoppe Vieux €4,-

Jagermeister €4,-

BUITENLANDS GEDESTILLEERD vanaf €5,-

Brugal Rum, Brugal Bruine Rum, Bols Wodka

Damrak Gin, Hendrick's Gin, Sauza Tequila, Malibu, Passoa

COCKTAILS

Hendrick's Gin & Tonic: Hendrick's Gin, Thomas Henry

Elderflower Tonic, komkommer €10,50

Damrak Gin & Tonic: Damrakgin, Thomas Henry

Elderflower Tonic, sinaasappel €9,-

Cointreau Fizz: Cointreau, Sourcy Rood, limoen, munt €9,-

Famous Ginger: Famous Grouse Whisky, Ginger Ale, limoen €9,-

Sauza Lemonade: Sauza Tequilla, 7-up, limoen €9,-

Balon 43: 43, Sourcy Rood, citroen, sinaasappel €9,-