

- DRANKEN -

-FRISDRANK-

Coca Cola Regular
Coca Cola Zero
Fanta Orange
Fanta Cassis
Appelsap
Jus d'orange
Fuze Tea Sparkling
Fuze Tea Peach
Fuze Tea Green
Royal Bliss Tonic water
Royal Bliss Ginger Ale
Royal Bliss Bitter lemon
Chaudfontaine still
Chaudfontaine sparkling
Rivella
Sprite Zero sugar
Chocomel
Fristi
Dubbelfrisss
MOJ Lemonade
San Pellegrino 0,75L
Aquapanna 0,75L

-BIEREN VAN 'T VAT-

Hertog Jan Pilsner
Hertog Jan Weizener
Leffe Blond
Tripel Karmeliet
Texels skuumpkoppe

Benieuwd naar de bieren op fles?
Vraag aan onze collega's hier de
bierkaart voor!

-COCKTAILS-

Mojito
Pornstar Martini
Espresso Martini
Sex on the beach
Gin Tonic (bosvruchten)
Gin Tonic (komkommer)
Hugo Spritz
Limoncello Spritz
Aperol Spritz
Lillet Spritz
Arancia Rossa Spritz

-OPEN WIJNEN-

Mousserende wijn

Rock 'n Roll(e) King - brut
Rock 'n Rolle(e) Queen - brut rosé
Cava - L'anæ - brut

Witte wijn

Cœur de Léon - Chardonnay | Viognier
Rock 'n Roll(e) Classic
Kleine Oranjerie - Sauvignon Blanc
Pinot Grigio - Castel Firman
Chardonnay Reserva - Montes
Rock 'n Roll(e) Star
Flor de Añon - Verdejo
Moselland - Goldschild Riesling Trocken
Kellermeister Privat Kremser Goldberg
Misty Cove Landmark - Sauvignon Blanc
Les Bertholets - Grande Réserve Chardonnay

Rosé

La Huppe Syrah / Grenache
Rock 'n Roll(e) Baby
Estandon - Heritage

Rode wijn

Cœur de Léon - GSM
Corte San Benedetto - Valpolicella Ripasso
Rock 'n Roll(e) Rebel
Montes - Merlot
El Coto - Rioja - Tempranillo
Talamonti Moda - Montepulciano d'Abruzzo
Pé Tinto - Esporão - Alentejo

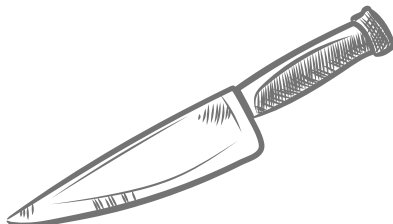
Diverse Pierre Zero (0.0) wijnen

Benieuwd naar onze overige wijnen? Vraag
naar onze wijnkaart met **meer dan 100
wijnen!**

-MOCKTAILS-

Mojito
Passion Mojito
Gin Tonic (bosvruchten)
Gin Tonic (komkommer)
Hugo Spritz
Pierre Zero Spritz

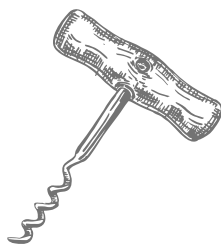
- CHEF'S MENU -



Onze keukenbrigade speelt in op wat elk seizoen ons te bieden heeft. Wij laten daarom onze menukaart meebewegen met de jaargetijden om u met een ultiem **3 of 4 gangen Chef's menu** te kunnen verrassen. De verse producten en ingrediënten worden natuurlijk bij voorkeur dichtbij en dus lekker lokaal ingekocht.

3 gangen Chef's menu 47,00

4 gangen Chef's menu 56,00



Het Baander wijnarrangement is een perfecte wijn-spijs match bij ons wisselende seizoensafhankelijke culinaire 3 of 4 gangen Chef's menu en omvat:

- Een sprankelend aperitief met amuse die de smaakpapillen alvast doen prikkelen.
- Dan vervolgens een passende wijn bij het voor-, en/of tussen- en hoofdgerecht.

Bij het nagerecht serveren we vanzelfsprekend een afsluitende dessertwijn.

4 of 5 verschillende geselecteerde wijnen door onze huissommelier Jarne.

3 gangen Chef's menu wijnarrangement met 4 wijnen 32,50

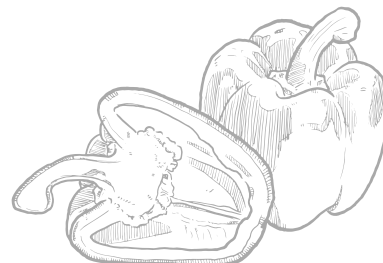
4 gangen Chef's menu wijnarrangement met 5 wijnen 39,50

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- STARTERS -

OLIJVEN (V)	4
schaaltje huisgemarineerde olijven	
BAANDER ZUURDESEMBOL (V)	7
groene kruidenboter - paprika crème- olijfolie - fleur de sel	
CHARCUTERIE	12
diverse koude ambachtelijke vleessoorten	



- VOORGERECHTEN -

CARPACCIO VAN REGIORUND	13
Granny Smith appel - Dijonmosterd - amandel - oude brokkelkaas	
HUISGEMARINEERDE ZALM	14
komkommer - avocado - groene curry - kokos	
SURF EN TURF	17
Noordzeekrab - rundermuis - saffraan - tomaat - grapefruit - bieslook	
CHAR SIU BUIKSPEK	13
bloemkool - spitskool - spruiten - sesam - cashew	
BLOEDWORST	12
bricche - zuurkool - appel - ui - balsamico	
PAARSE OERWORTEL (V)	12
gepoft - tartaar - Epoisses - aardpeer - walnoot - karnemelk	

-SOEPEN -

GOULASHSOEP	9
rund - paprika - tomaat - ui	
SOEP VAN HET SEIZOEN (V mogelijk)	7

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- DRY AGED STEAKS Josper houtskooloven -

Dry aging is een techniek waarbij vlees wekenlang in een gecontroleerde omgeving rust, terwijl langzaam vocht verdampt en natuurlijke enzymen het spierweefsel verzachten. Het resultaat is vlees dat steeds malser wordt en een diepe, geconcentreerde smaak ontwikkelt. Zo verandert een gewoon stuk vlees in een rijke, umamivolle smaakbeleving.

Benieuwd geworden? Kom dan de Dry Aged kast in het restaurant eens bewonderen!

RIBEYE 200 gram 36

Norland rund - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

ENTRECÔTE 200 gram 34

Runderlende - regiorund - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

- STEAKS Josper houtskooloven -

TOURNEDOS 180 gram 35

Europese grainfed vaars - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

BAVETTE 200 gram 26

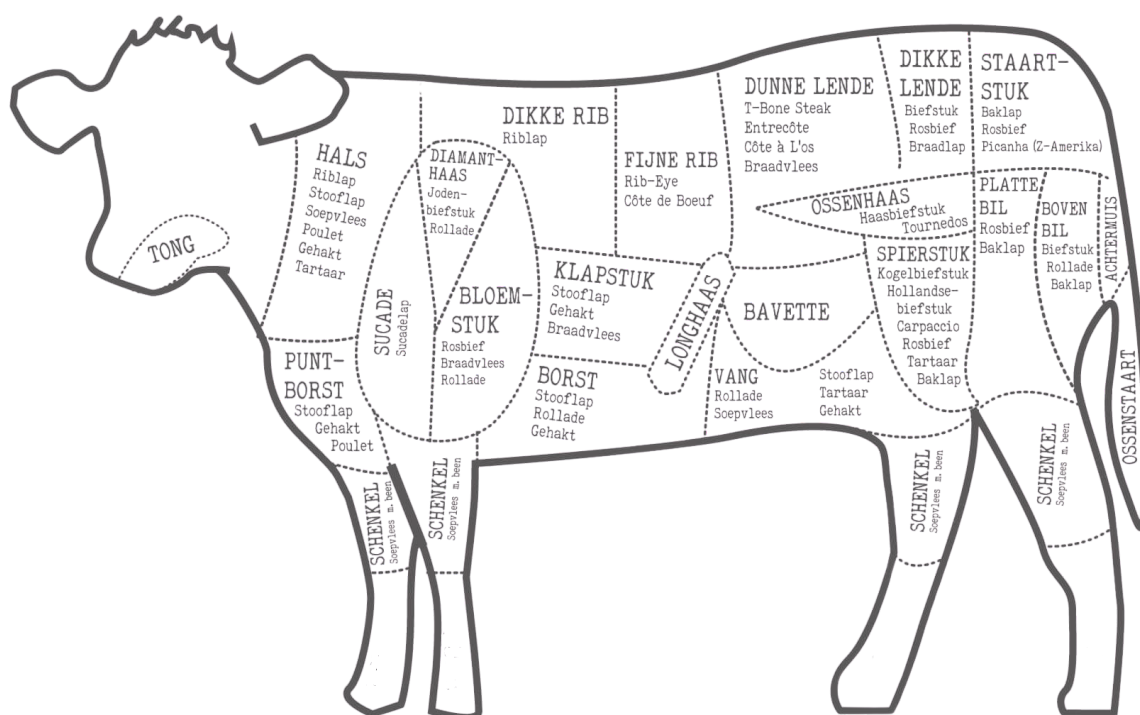
Europese grainfed vaars - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

FLAT IRON 200 gram 30

gespleten sukade - Canada - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

chimichurri, pepersaus of rode wijnjus +2,-

De steaks worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groente en rauwkost.



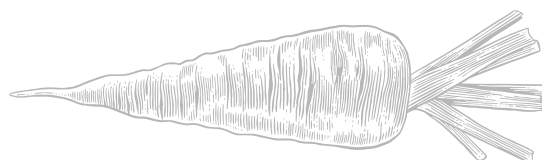
De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- HOOFGERECHTEN -

KALFSOSSOBUCO	28
bospeen - selderij - zoete aardappel - rode port	
VARKENSHAAS	24
knolselderij - paddenstoel - peterselie - truffeljus	
GEBAKKEN ZALM	25
paksoi - shiitake - tamarinde - wonton - gember	
SKREI	30
piccalilly - bimi - citrus - beurre noisette	
VARKENSWANG	25
zuurkool - pastinaak - oesterzwam - gefermenteerde knoflook	
STOVERIJ VAN WILD	25
diverse wildsoorten - aardappel - rode kool - kaneel - stoofpeer	
EENDENBORST MET RISOTTO (V mogelijk)	28/22
eryngii - winterpeen - aardpeer - hazelnoot - Parmezaanse kaas	
ROULEAUX VAN SPITSKOOL (V)	23
rendang van spitskool - bloemkool - oesterzwam - laos - kurkuma	

De hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groente en rauwkost.



- BAANDER 'CLASSICS' -

SPARE RIBS	22
Onze wereldberoemde spare ribs. Keuze uit: zoete en/of gekruide marinade	
WIENER / DAOLER SCHNITZEL	19/22
Daoler: gegratineerd met spek - ui - champignons - paprika - kaas	
BAANDER GRILLSHOTEL	26
varkenshaas - biefstuk - kippendij - spare rib - procureur - spek - ui	
BIG BAANDER BURGER	22
brioche - gem sla - augurk - tomaat - kaas - bacon	

De Baander 'Classics' worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groente en rauwkost.

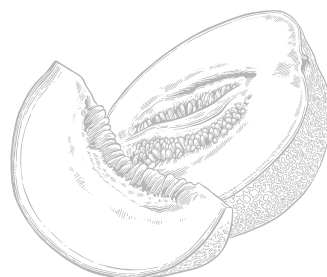
De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- KINDERGERECHTEN -

- VOORGERECHT -

CARPACCIO MET PARMEZAANSE KAAS	7
HUISGEROOKTE ZALM	7
HAM MET MELOEN	7
SOEP VAN HET SEIZOEN (V mogelijk)	5

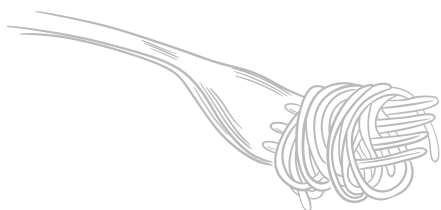


- HOOFDGERECHT -

BIEFSTUK	15
WITVIS	14
KROKET	8
FRIKANDEL	8
KIPNUGGETS	8
SPARE RIBS	12

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en appelmoes.

PANNENKOEK	v.a. 7
PASTA BOLOGNESE	12



- NAGERECHT -

KINDERIJSJE vanille - aardbei - slagroom	5
MINI DAME BLANCHE warme chocoladesaus - slagroom - vanille ijs	5,50
RAKET WATERIJS	3

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- NAGERECHTEN -

DAME BLANCHE	7
warme chocoladesaus - slagroom - vanille ijs	
TIRAMISU	12
peer - espresso - Dulce de Leche - kaneel ijs	
CRÈME BRÛLÉE	9
zoethout - appel - rozijn - vanille ijs	
BLOEDSINAASAPPEL	13
passievrucht - pure chocolade - pistache ijs	
LYCHEE	11
matcha - mango - bergamot - yoghurt/lychee ijs	
KAASPLATEAU	14
6 soorten - panforte - perenmosterd - appelstroop - walnoot	
HUISGEMAAKTE FRIANDISES	3
heerlijk bij de koffie - 3 soorten	



- WARME DRANKEN -

KOFFIE / ESPRESSO	3,-
THEE	3,-
CAPPUCCINO / KOFFIE VERKEERD	3,50
LATTE MACCHIATO	4,25
VERSE MUNT- OF GEMBERTHEE	3,75
CHAI LATTE	4,-
IRISH COFFEE	7,75
Whiskey - koffie - slagroom - kandij suiker	
ITALIAN COFFEE	8,-
Amaretto - koffie - slagroom - kandij suiker	
FRENCH COFFEE	8,-
Grand Marnier - koffie - slagroom - kandij suiker	
SPANISH COFFEE	8,-
Tia Maria - koffie - slagroom - kandij suiker	
NONNENVERLEIDER	8,50
Rum - Dom Benedictine - Grand Marnier - koffie - slagroom - kandij suiker	

Koffie(s) ook lactose (+0,30) en/of cafeïnevrij te bestellen.
De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.