

- DRANKEN -

-FRISDRANK-

Coca Cola Regular	3,25
Coca Cola Zero	3,25
Fanta Orange	3,25
Fanta Cassis	3,25
Appelsap	3,5
Jus d'orange	3,5
Fuze Tea Sparkling	3,25
Fuze Tea Peach	3,25
Fuze Tea Green	3,25
Royal Bliss Tonic water	3,25
Royal Bliss Ginger Ale	3,25
Royal Bliss Bitter lemon	3,25
Chaudfontaine still	3,25
Chaudfontaine sparkling	3,25
Rivella	3,5
Sprite Zero sugar	3,25
Chocomel	3,5
Fristi	3,5
Dubbelfrisss	3,5
MOJ Lemonade	4,5
San Pellegrino 0,75L	6,5
Aquapanna 0,75L	6,5

-BIEREN VAN 'T VAT-

Hertog Jan Pilsner	3,75
Hertog Jan Weizener	5,5
Stella Artois	3,95
Lefte Blond	5,5
Tripel Karmeliet	6,5
Texels skuumpkoppe	5,5

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

-COCKTAILS-

Mojito	9,75
Pornstar Martini	9,75
Espresso Martini	9,75
Sex on the beach	9,75
Gin Tonic (bosvruchten)	8,75
Gin Tonic (komkommer)	8,75
Hugo Spritz	6,50
Limoncello Spritz	9,75
Aperol Spritz	9,75
Lillet Spritz	9,75
Arancia Rossa Spritz	9,75

-OPEN WIJNEN-

Mousserende wijn

Rock 'n Roll(e) King - brut	6,9
Rock 'n Rolle(e) Queen - brut rosé	7,5
Cava - L'anæ - brut	5,9

Witte wijn

Les Bertholets - Viognier	5,5
Rock 'n Roll(e) Classic	5,9
Kleine Oranjerie - Sauvignon Blanc	5,9
Castel Firman - Pinot Grigio	5,9
Montes - Chardonnay Reserva	6,5
Rock 'n Roll(e) Star	6,5
Flor de Añon - Verdejo	4,9
Moselland - Goldschild Riesling Trocken	5,9
Winzer Krems - Grüner Veltliner	5,9
Misty Cove Landmark - Sauvignon Blanc	6,5
Les Bertholets	
Grande Réserve Chardonnay	6,5

Rosé

La Huppe Syrah / Grenache	4,9
Rock 'n Roll(e) Baby	5,9
Estandon - Heritage	6,9

Rode wijn

Cœur de Léon - GSM	5,5
Rock 'n Roll(e) Rebel	5,9
Montes - Merlot	5,9
El Coto - Rioja Crianza - Tempranillo	5,9
Talamonti Moda	
Montepulciano d'Abruzzo	5,9
Pé Tinto - Esporão - Alentejo	4,9

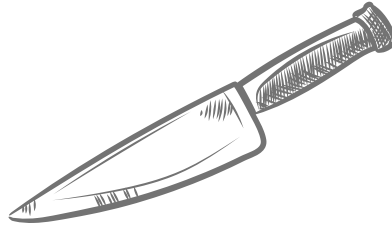
Diverse Pierre Zero (0.0) wijnen

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

-MOCKTAILS-

Mojito	8,5
Passion Mojito	8,5
Gin Tonic (bosvruchten)	8,75
Gin Tonic (komkommer)	8,75
Hugo Spritz	5,75
Pierre Zero Spritz	6,9

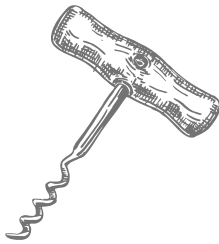
- CHEF'S MENU -



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 vervolgend 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) schaaltje huisgemarineerde olijven	4
BAANDER ZUURDESEMBOL (V) dragon aioli - kruidenboter - olijfolie - grof zeezout	7
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 80 gram	12
OESTERS GILLARDEAU No. 4 3 stuks: witte soja - citroen mango - rode peper sjalot - framboos	12



- VOORGERECHTEN -

CARPACCIO VAN REGIORUND tztziki - olijf - feta - rode ui - crouton	14
HUISGEROOKTE ZALM parel - snijboon - rettich - dragon	14
GARNALENCOCKTAIL Hollandse garnalen - perzik - honingtomaat - yuzu - gem sla - zeekraal	17
BONELESS BEEF RIBS bao bun - kimchi - komkommer - ui - sriracha	15
TONIJN CRUDO sinaasappel - bospeen - venkel - gember - rode peper	15
STEAK TARTAAR regiorund - peterselie - Dijonmosterd - gepocheerd ei - hollandaise	14
WATERMELOEN STEAK (V) burrata - abrikoos - groene asperge - basilicum	13

-SOEPEN -

COURGETTESOEP (V) aardappel - prei - zure room - gerookte amandel	8
SOEP VAN HET SEIZOEN	6

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- DRY AGED STEAKS Jospers 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 Jospers houtskooloven -

TOURNEDOS 180 gram 35

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

BAVETTE 200 gram 26

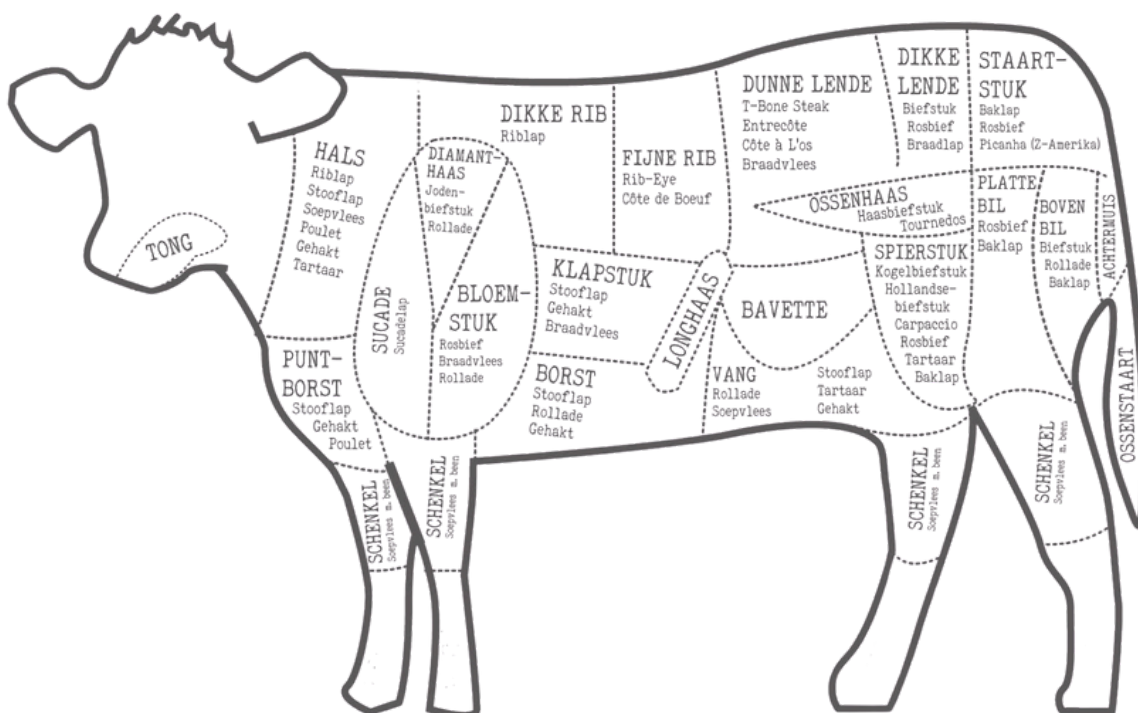
Europese grainfed vaars - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

PICANHA 200 gram 28

regiorund - 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

-HOOFDGERECHTEN -

GEBAKKEN ZALM	24
teriyaki - bimi - peulen - sesam	
GEVULDE VARKENSHAAS	25
prosciutto - rode pesto - tomaat - brie	
SLIPTONG À LA MEUNIÈRE	32
kappertjes - peterselie - citroen - remoulade	
SCHOLFILET	26
rode biet - cantharel - bospeen - bearnaise	
MAÏSHOEN	24
zoete aardappel - maïs - sugarsnaps - truffel	
RAVIOLI (V)	22
spinazie - snijboon - doperwt - ricotta - pangrattato	
FALAFEL (V)	20
brioche - augurk - gepofte paprika - rode ui - feta	



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

- BAANDER 'CLASSICS' -

SPARE RIBS	26
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	23
brioche - gem sla - augurk - tomaat - kaas - bacon	

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

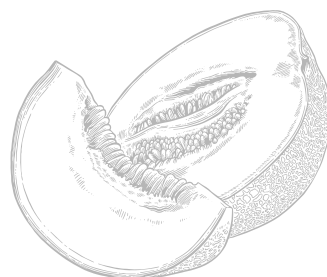


De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

- KINDERGERECHTEN -

- VOORGERECHT -

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

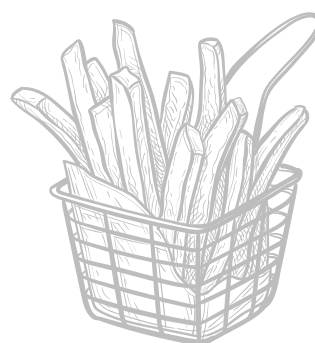
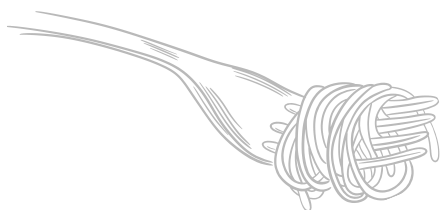


- HOOFDGERECHT -

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 -

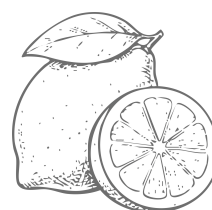
KINDERIJSJE vanille ijs - aardbei ijs - slagroom	5
MINI DAME BLANCHE warme chocoladesaus - slagroom - vanille ijs	5,50
RAKET WATERIJS	3

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- NAGERECHTEN -

DAME BLANCHE	8
warme chocoladesaus - slagroom - vanille ijs	
AARDBEIEN ROMANOFF	12
vodka - sinaasappel - yoghurt - aardbeien ijs	
CRÈME BRÛLÉE	10
kersencompôte - kersen ijs	
PORNSTAR TIRAMISU	13
passievrucht - vanille - mascarpone - lange vinger - passievrucht ijs	
CITROEN-MERINGUETAART	12
blauwe bes - lemon curd - zanddeeg - witte chocolade - blauwe bessen ijs	
KAASPLATEAU	14
6 soorten - panforte - vijgenjam - 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/MATCHA LATTE	4,50
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	

karamel-, vanille-, hazelnoot- of pistachesiroop: + €1,-

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