

WARME DRANKEN

Koffie	3.05
Latte macchiato	4.05
Cappuccino	3.30
Koffie verkeerd	3.60
Espresso	3.05
Dubbele espresso	5.45
Décafé	3.25
Décafé espresso	3.25
Décafé cappuccino	3.50
Thee, diverse smaken	2.85
Warme chocomelk	3.40
Warme chocomelk met slagroom	4.00
Irish coffee	7.80
Spanish coffee	7.80
Italian coffee	7.80
French coffee	7.80

KOUDE DRANKEN

Melk	2.50
Coca Cola, regular, zero	3.10
Fanta, orange, cassis	3.10
Tonic, Bitter Lemon	3.10
Ginger Ale, Sprite	3.10
Chaufontaine still	3.10
Chaufontaine sparkling	3.10
Fristi	3.20
Chocomelk	3.20
Fuzetea sparkling	3.30
Fuzetea green	3.30
Tomatensap, appelsap	3.40
Rivella	3.40
Rode Annie	3.40
Gele Peter	4.20

WIJN WIT

SAUVIGNON BLANC

Land, streek: Frankrijk, Languedoc-Roussillon

Smaak: frisse afdronk met aroma's als ananas, limoen en druiven. Glas 4.20 | Fles 25.25

CHARDONNAY

Land, streek: Frankrijk, Languedoc-Roussillon **Smaak:** Een volle smaak met in de mond tonen van honing en hazelnoot. Zacht en verleidelijk, fijn drinkbaar en gemaakt van 100% Chardonnay druiven. Glas 4.85 | Fles 29.-

VERDEJO

Land, streek: Spanje, Jumilla **Smaak:** 100% Verdejo druiven. De wijn is droog maar smaakvol, fruitig en verkwikkend. Glas 5.20 | Fles 31.25

WIJN ROSÉ

CABERNET SAUVIGNON

Land, streek: Frankrijk, Languedoc-Roussillon **Smaak:** Een wijn van rood en rijp fruit. De stevige druif Cabernet Sauvignon zorgt voor een volle body. Glas 4.20 | Fles 25.25

WIJN ROOD

SYRAH

Land, streek: Frankrijk, Languedoc-Roussillon **Smaak:** Een kruidige en volle rode wijn. De afdronk is strak en sappig waarin rijp zwart fruit domineert. Glas 4.50 | Fles 26.50

MERLOT

Land, streek: Frankrijk, Languedoc-Roussillon **Smaak:** 100% merlot, een prettige afdronk vol rood fruit. Glas 4.85 | Fles 29.00

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jonge jenever	3.40	Vieux	3.60
Schrobbeler	3.45	Corenwijn	4.10
Sherry	3.40	Jagermeister	3.70
Dry sherry	3.55	Limoncello	3.75
Martini, wit, rood	3.65	Port, wit, rood	3.90

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bacardi carta blanca	5.00	Ballantines	5.00
Bacardi limon	5.00	Hennessy	6.00
Gordon's London dry	5.00	Hendriks's Gin	7.70
Gordon's Pink	5.10	Martell	6.50
Four Roses	5.10	Licor 43	5.20
Jack Daniels	5.65	Tia Maria	5.20
Johnnie Walker		Baileys	5.20
<i>Black label</i>	7.50	Cointreau	5.20
Johnnie Walker		Grand Marnier	5.25
<i>Red label</i>	5.30	Disaronno	5.20
Jameson	5.10	Smirnoff Vodka	5.20

Wij serveren **gratis een glas kraanwater** bij koffie, wijn of medicijn.
Wij rekenen voor een **karaf kraanwater met ijs** 3.25

Kijk voor onze **weekgerechten** op het speciale bord.
Voor **allergeneninformatie** kunt u zich wenden tot het personeel.

WIST U...

dat u ook bij ons terecht kan voor feestjes, babyshowers, diners en dat wij een officiële trouwlocatie zijn?
Vraag vrijblijvend informatie bij ons.

BRASSERIE
RHOONSE POLDER

EETDRINKFEESTVERGADERGOLF

Brasserie Rhoonse Polder

Veerweg 2a

3161 EX Rhooon

010-5017928

 BrasserieRhoonsePolder.nl

 Info@RhoonsePolder.nl

 Brasserie Rhoonse Polder

 @BrasserieRhoonsePolder

 Brasserie Rhoonse Polder Gast

BRASSERIE
RHOONSE POLDER
MENUKAART

LUNCH MET POLDERBROOD BRUIN OF WIT

Oude Kaas Old Amsterdam, sla, augurk en mosterd 🌿	9.50
Gezond oude kaas, ham, tomaat, sla en ei 🌿	12.50
Brie warm sla, walnoten, appel en honing	12.50
Rundercarpaccio classic met truffelmayonaise	14.00
Huisgemaakte tonijnsalade	13.50
Gerookte zalm met roomkaas sla, kappertjes en ei	17.50
Rhoons Poldertje Vlees soep van de dag, gebakken ei, oude kaas en een rundvleeskroket	15.50
Rhoons Poldertje Vis vissoep, garnalenkroket, polderbrood met tonijnsalade	17.00
Hummus met gegrilde groente 🌿	12.50

LUNCH MET BRUIN OF WIT BROOD

Buikspek met appelstroop	12.50
Rundvleeskroket 2 rundvleeskroketten met mosterd	10.00
Kaaskroket 2 kaaskroketten met mosterd 🌿	10.75
Rhoonse bal gehakt <i>homemade</i>	12.00
Uitsmijter naturel, kaas, ham of spek, vanaf	9.50
Uitsmijter carpaccio met truffelmayonaise	15.50
Omelet naturel, kaas, ham, boerenomelet, vanaf	11.50
Spaanse omelet chorizo, olijven, paprika en tomaten	16.50

TOSTI'S & PANINI'S

	TOSTI	PANINI
Ham en kaas	5.50	8.00
Geitenkaas, honing en appel 🌿	8.50	10.50
Brie, salami en tomaat	7.50	9.50
Oude kaas, tomaat en pesto 🌿	7.50	9.50

MAALTIJDSALADES GESERVEERD MET

Homemade tonijnsalade olijven, zongedroogde tomaat, ui, kappertjes, ei, augurk, komkommer en balsamicodressing	17.50
Carpaccio spekjes, tomaat, parmezaanse kaas en truffeldressing	18.50
Warme geitenkaas spekjes, walnoten, ui, cocktailtomaten, komkommer, paprika en lauwwarme honingdressing	17.50
Pikante kip paprika, komkommer, ui en chilisaus	17.50

PANNENKOEKEN

NATUREL 10.50 | **APPEL EN KANEEL** 11.50
SPEK 12.50 | **KAAS** 13.50 | **APPEL EN SPEK** 13.50

STARTERS

Soep van de dag	6.50
Geitenkaassalade gemengde sla, spekjes, walnoten, ui, tomaat en honingdressing	13.50
Rundercarpaccio met sla, pijnboompitten, spekjes, parmezaanse kaas en een dressing van truffelmayonaise	15.50
Gamba's in olijfolie met knoflook en rode spaanse pepertjes	13.50
Broodplank met aioli, tapenade en kruidenboter	10.00
Anti-pasta diverse soorten ham, olijven, chorizo, tapenade, aioli, brood en kaas <i>vanaf 2 personen</i>	21.00

NOEELS GEBAKKEN MET WOKGROENTEN

KIPREEPJES MET TERIYAKISAUS	14.50
GAMBA'S MET HOISINSAUS	15.50
VEGETARISCHE REEPJES 🌿 MET KETJAP-SESAMSAUS	15.50

PLATESERVICE GERECHTEN EN HOOFDGERECHTEN

Boerenschnitzel gepaneerde varkensschnitzel met gebakken aardappelen, uien, spek, doperwten, boontjes, champignons, zilveruitjes, wortel en paprika	21.50
Hollandse biefstuk met gebakken champignons, pepersaus en gewokte groente	22.50
Holsteiner schnitzel kipschnitzel met spiegelei en kappertjes	16.50
Kipsaté kroepoek en gebakken uitjes	19.50
Varkenshaassaté kroepoek en gebakken uitjes	20.50
Hamburger 100% Black Angus rundvlees, cheddar kaas, spek en ei	18.50
Vega Burger dubbele vegaburger met sla, tomaat, cheddar kaas, ui en truffelmayonaise 🌿	17.50
Gebakken mosselen	21.50
Kabeljauwfilet met mosterd-dillesaus en gewokte groente	22.50

De plateservice gerechten worden geserveerd met friet of gebakken aardappels (+ 2.00) en sla.

HIGH TEA | HIGH WINE

HIGH TEA 27.50 P.P. | **HIGH WINE** 29.50 P.P.
Minimaal 2 dagen van te voren reserveren

DESSERTS

Dame blanche vanille-roomijs met chocoladesaus en slagroom	9.50
Warm appelgebak kaneelijs en slagroom	9.50
Monchou kersenijs met bastognekoekkrumels en slagroom	9.50
Salted Caramel ijs met slagroom	9.50

VERWEN MOMENTJE

Appelgebak	4.75
Taart van de week	4.50

BORRELBITES

Bamihapjes of nasihapjes	5.25
Kaassoufflé of kipnuggets	5.40
Kaasstengels of vlammetjes	6.00
Bitterballen	6.35
Kiploempia's	6.00
Kipvleugels	7.25
Gehaktballetjes	7.50
Kaas jong	7.00
Oude kaas	8.00
Gemengd bittergarnituur <i>vanaf 2 personen</i>	16.50
Vegetarisch bittergarnituur <i>vanaf 2 personen</i> 🌿	17.50
Nacho's tortillachips met cheddarkaas en dipsausen	11.50
Notenmix	4.75
Broodplank brood met aioli, tapenade en kruidenboter	10.00
Borrelplank met diverse soorten ham, garnalen, olijven, kaasstengels, bitterballen, chorizokroketjes, tapenade, aioli en brood	22.50

NATUURLIJK GENIETEN! SMOOTHIES VERS VOOR U GEMIXT

FRAMBOZEN EN AARDBEIEN	6.25
AARDBEIEN EN MANGO	6.25
MANGO EN BANAAN	6.25
VERSE MUNT THEE	4.00
VERSE GEMBER THEE	4.00
VERS GEPERSTE JUS D'ORANGE	4.60

Zie achterzijde voor dranken en wijn.