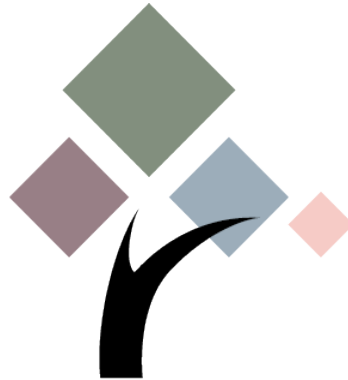


Herzlich willkommen bei



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

Mittagessen

12.00 bis 16.30 Uhr

Abendessen

16.30 bis 20.00 Uhr

Snack-Karte

20.00 bis 22.00 Uhr

Genießen Sie ein köstliches Mittagessen, Abendessen oder einen Drink.
Alle unsere Gerichte werden täglich frisch mit regionalen Produkten zubereitet.

GETRANKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca cola	2,40
Coca cola zero	2,40
Fanta	2,40
Sprite	2,40
Cassis	2,40
Chaudfontaine blauw	2,40
Chaudfontaine rood	2,40
Italiaans bronwater zonder bubbels	4,75
Italiaans bronwater met bubbels	4,75
Ice tea black peach	2,65
Ice tea green	2,65
Ice tea green mango	2,65
Ice tea sparkling lemon	2,65
Bitterlemon	2,40
Tonic	2,40
Ginger ale	2,65
Rivella	2,40
Cristal clear lemon	2,40
Red bull	3,75

SÄFTE

Appel/ kers	2,65
Appelsap	2,65
Appelsap troebel	2,65
Jus d'orange	2,65
Perensap	2,65



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

 Vegetarisches Gericht

BIERE

Hertog jan (tap, 5.1%)	2,95
Jupiler (fles, 0.0)	3,25
La Trappe wit (tap, 5.5%)	4,00
La Trappe tripel (fles, 8.0%)	4,50
La Trappe dubbel (fles, 7.0%)	4,25
La Trappe blond (fles, 6.5%)	4,25
La Trappe puur (fles, 4.7%)	3,75
Liefmans rosébier (fles, 3.8%)	4,00
Liefmans rosébier (fles, 0.0%)	3,75
Duvel (fles, 8.5%)	4,50

WEINE

Hugo (6.0% of 0.0%)	4,25
Selva Volpina Chardonnay	4,25
Selva Volpina Rosato	4,25
Rosé D' Anjou	4,25
Selva Volpina Merlot	4,25
Selva Volpina Pinot Grigio	4,50
Terroior Grinou Trad. Moelleux	4,50
Duberny Chardonnay Viognier	6,00
L' Incontournable Sauvignon Blanc	5,25
L' Incontournable Pinot Noir	6,00
Rioja Crianza Sonsierra	6,00
Martini Prosecco	6,00
Cinco sentidos blanc (dessertwijn)	6,00

Kombinazion mit Brot

6.5

Mit frischem Weiß- und Schwarzbrat, schinken, hausgemachter Kräuterbutter, Aioli und Tapenade

 (Kann auch vegetarisch bestellt werden)

Vorspeisen

Rinder carpaccio

12.5

Mit Pinienkernen, Grana Padano und Basilikum cremesauce

Weintipp: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25

Rüben carpaccio

9.5

Mit Ziegenkäseperlen und Himbeer-Dressing

Weintipp: L'incontournable Pinot Noir 2018 - € 6.00

Fischsarkuterie

13.5

Mit verschiedenen Arten von Räucherfisch

Weintipp: L'incontournable Sauvignon Blanc 2018 - € 5.25

Geräuchertes Hähnchen

9.5

Mit Mango-Himbeer-Dressing

Weintipp: Dubernny Chardonnay Viognier 2019 - € 6.00

Fruitpark special

In dünne Scheiben geschnittene Birne mit Riesengarnele, süß-saurem Blumenkohl-Koriander-Limetten-Creme und Kräutersalat.

14.5

Weintipp: L'incontournable Sauvignon Blanc 2018 - € 5.25



FRUITPARK HOTEL



BUSINESS SPA FAMILY



Vegetarisches Gericht

Suppe

Die Suppen werden mit Brot und Butter serviert.

Blumenkohlsuppe

6.5

Mit currycreme und gebratener Speck

 (Kann auch vegetarisch bestellt werden)

Cremige Tomatensuppe

6.5

Mahlzeitsalate

Die Salat werden mit Brot und Butter serviert.

Salat mit gebratenen Steakspitzen

14.5

Mit Gurke, Tomate, Sesam, Frühlingszwiebel, Ingwer-Soja-Dressing und Croutons

Weintipp: Selva Volpina Merlot 2018 - € 4.25

Gambensalat mit Gurke

15.5

Mit Tomate, roter Zwiebel, Croutons und frischer Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette

Weintipp: Selva Volpina Rosato 2018 - € 4.25

Ceasar-Salat

13.5

Mit Romanische Salatcroutons, gekochtes Ei, Grana Padano und gebratene Hühnchen-Kirschtomaten

 (Kann auch vegetarisch bestellt werden)

Weintipp: L'incontournable Sauvignon Blanc 2018 - € 5.25



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

 Vegetarisches Gericht

Hauptgerichte

Hauptgerichte werden auf einem Gemüsebett mit einer Schüssel Pommes Frites oder Kartoffeln und Mayonnaise serviert.

Fruitpark Burger 16.5

Mit Speckmayonnaisen, Kohl-Kopfsalat, Tomate und Spiegelei auf einem Briochebrot

Weintipp: Selva Volpina Merlot 2018 - € 4.25

Hähnchen-Schnitzel 20

Mit Pilzsauce

Weintipp: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25

Rinderfiletsteak von 250 Gramm! 26.5

auf dem Grill gebacken, **Wahl aus:** Pfeffersauce, Soße oder Kräuterbutter

Weintipp: Rioja Crianza Sónsierra 2016 - € 6.00

Beef Rib Eye von 350 Gramm! 29.5

auf dem Grill gebacken, **Wahl aus:** Pfeffersauce, Soße oder Kräuterbutter

Weintipp: Rioja Crianza Sónsierra 2016 - € 6.00

Schweinefilet-Satay 18.5

mit Satay-Sauce Kroepoek und Atjar

Weintipp: Dubernny Chardonnay Viagnier 2019 - € 6.00



FRUITPARK HOTEL



BUSINESS SPA FAMILY



Vegetarisches Gericht

Fischgerichte

5 Schwarze Tigergarnelen

24.5

Vom Teller mit hausgemachtem Knoblauchsauce

Weintipp: Selva Volpina Chardonnay 2018 - € 4.25

Fisch der Woche

Wochenpreis




Fragen Sie unser staff nach dem Fisch der Woche!

Zutaten

Um Abfälle zu vermeiden, können Sie verschiedene Beilagen und Saucen bestellen.

 Behälter Kartoffeln	1.75
 Behälter salat	1.75
 Behälter Pfeffersauce	1.75
 Behälter Pilzsauce	1.75
 Behälter Satay-Sauce	1.75
Behälter Soße	1.75
 Behälter hausgemachte Knoblauchsauce	1.75

OHJA Vegetarisches Gericht

 Eintopf mit gebratenem Gemüse und Ohja-Hähnchenstücken mit passender Sauce.	13.5
 Gebratene Ohja Hähnchenstücke mit Nudeln und Wokgemüse.	13.5
 Ein pikantes Hühnersandwich mit Sriracha-Mayonnaise und Pfannengemüse.	11.5




FRUITPARK HOTEL



BUSINESS SPA FAMILY

 Vegetarisches Gericht

Abendessen für die kleinen Gäste

 Pfannkuchen ohne oder mit frischem Obst, Sirup und Puderzucker	5.5
Schale mit Pommes Frites mit Holländische Frikandel oder Krokette	5.5
Spaghetti bolognese	5.5

Desserts

 Erdbeer parfait	5.5
Mit Pistazienbiskuit und Schokoladencrackern	
 Schokoladenmousse	5.5
Mit Eis und Schlagsahne	
 Fruchtsorbeteis	5.5
3 Sorten Sorbeteis mit roten Früchten	
 Käseplatte	6.5
Mit verschiedenen Käsesorten mit süßem Brot und Apfelsirup	
<i>Weintipp: Tardio Cinco Sentidos Blanc (dessertwijn) - € 6.00</i>	
 Kaffee fertig	5
Wahlweise Kaffee oder Cappuccino, serviert mit zwei Süßigkeiten und einem Schlagsahne-Kaffeelikör	



FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY

 Vegetarisches Gericht