



SPECIALS

Vanaf 17.00 uur

GENIET VAN ONZE HEERLIJKE WILDGERECHTEN TIJDENS HET WILDSEIZOEN

Voor

Wildbouillon	7.50
Prei – paddenstoelen	
Geroosterd wild zwijn	14.50
Cranberry compote – crème van rode port – dressing van roze peper – noten crunch	

Hoofd

Duo wildzwijn en hert	25.50
Saus van Hertog Jan bockbier	
Hazenpeper	20.50
Rode kool – spruitjes	

Baron Frits proeverij

Dit hoofdgerecht is vanaf 2 personen te bestellen	25.00 p.p.
Een heerlijke proeverij van vlees en vis, salade, 2 sauzen, friet met mayonaise	



Verrassingsmenu

Laat u verrassen door de creativiteit van onze chef

3-gangen 35.00 p.p.

Voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht

4-gangen 42.50 p.p.

Voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – nagerecht

Heeft u een allergie of speciale wensen dan kunt u dit aangeven aan een van onze medewerkers zodat de chef hier rekening mee kan houden.



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

www.baronfrits.nl



VOOR

Vanaf 17.00 uur

Geroosterd speenvarken 9.25
Pastinaak crème – shiitake en oesterzwammen
prei

Carpaccio runderbeef 11.50
Truffelcrème – pijnboompitten
gemarineerde olijven rucola
oude kaas van kaasboerderij Mertens

Quinoa ✓ 8.75
Mango – paprika – peppadew

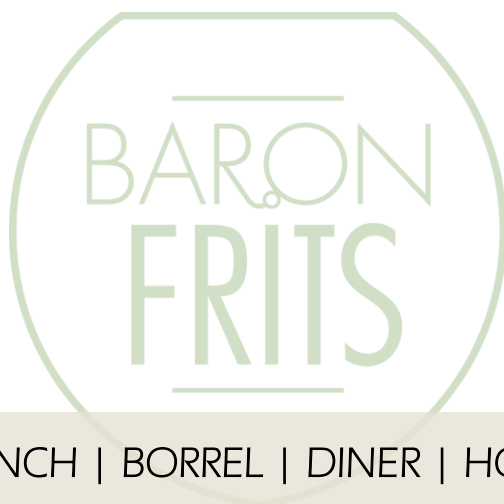
Zalm tompouce 10.00
Gemarineerde zalm – roomkaas met bieslook

Scampi piri piri 10.50
Komkommer – rode curry kroepoek
limoen crème

Soepen

Mosterdsoep ✓ 6.00
Buikspek – suikersla
Tom kha kai soep 6.00
Kippendij – bos ui – taugé
Soep van de chef 6.50

✓ Vegetarisch gerecht óf het gerecht is aan te
passen naar een vegetarische variant



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

www.baronfrits.nl



HOOFD

Vanaf 17.00 uur

Vlees

Duo diamanthaas en varkens medaillon 20.50
Saus van truffel

Gebakken runderbeef 23.50
Van het Herefords rund uit Kessel
Saus van morilles

Vis

Risotto scampi 18.50
Diverse groenten

Gebakken zalmforel 21.50
Saus van citroentijm

Vega

Risotto truffel ✓ 15.50
Oude kaas van kaasboerderij Mertens
paddenstoelen – truffel

Bloemkoolrijst ✓ 17.50
Diverse bereidingen van groenten
saus van saffraan

Plate service

Baron Burger 15.75
Tomaat tapenade – spek – cheddar kaas

Varkens saté 18.00
Varkenshaas – pindasaus - gebakken uitjes
kroepoek – atjar salade

Bij onze vlees- en vis hoofdgerechten worden
diverse groenten en friet met mayonaise geserveerd

✓ Vegetarisch gerecht óf het gerecht is
aan te passen naar een vegetarische variant



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

www.baronfrits.nl

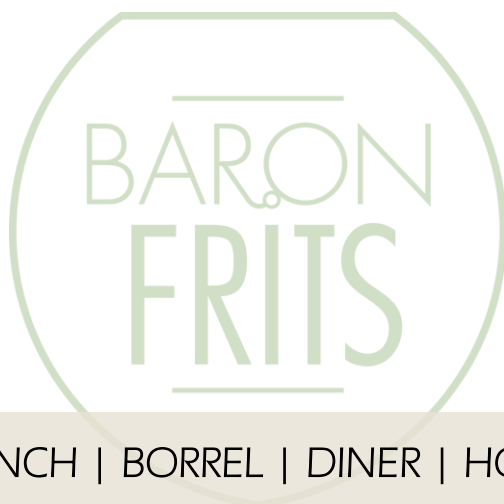


NA

Vanaf 17.00 uur

Frambozen cake Frambozen – witte chocolade limoen ganache frambozen crisp – limoen sorbet	7.00
Crème karamel Gepocheerde stooftpeer – peer merengue – peren gel pecannoot crumble – kaneel ijs	7.50
Viooltjes dessert in glas Mascarpone crème – amarena kers – viooltjes siroop bastogne crumble – yoghurt ijs	7.50
Grand dessert Proeverij van onze heerlijke nagerechten	10.00
Coupe stroopwafel 3 bolletjes vanille ijs – stroopwafel – karamel saus slagroom	4.50
Koffie Baron Frits Keuze uit: Koffie – cappuccino – espresso – thee Kessels likeurtje en diverse zoetigheden	6.00
Special JQ's coffee gin tonic Koffiebonen – chocolade	8.25

Kessels kaasplankje met kazen van
kaasboerderij Mertens
4 verschillende kazen
kaneelstroop – druiven
huisgemaakt notenbrood
12.50



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

www.baronfrits.nl