



LUNCH

Soepen

Romige tomatensoep ✓	6.00
Soep van de chef	6.50

Klassiekers

Tosti ham/kaas ✓	6.00
Ham – kaas – salade – ketchup	
Uitsmijter ✓	9.50
Bruin óf wit brood – 3 eieren – spek – kaas	
Bourgondische kroketten met brood	9.00
Bruin óf wit brood – mosterd	
12-uurtje	12.00

Soepje van de chef – kroket met bruin desembrood – mosterd – 1 snede bruin desembrood met gerookte makreel óf roasted pork

Maaltijd Salades

Maaltijdsalade gerookte makreel	11.75
Limoen crème	
Maaltijdsalade carpaccio	12.50
Truffelcrème – pijnboompitten	
gemarineerde olijven – rucola	
oude kaas van kaasboerderij Mertens	
Maaltijdsalade brie ✓	12.75
Noten – appel-kaneel stroop	

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

Broodjes

Italiaanse- of meergranen bol	
Broodje gerookte makreel	9.00
Limoen crème	
Broodje brie ✓	9.75
Noten – appel-kaneel stroop	
Broodje roasted pork (warm)	10.50
Honing mosterd	
Broodje carpaccio	10.50
Truffelcrème – pijnboompitten	
gemarineerde olijven – rucola	
oude kaas van kaasboerderij Mertens	

Warme gerechten

Baron burger	15.75
Tomaat tapenade – spek – cheddar kaas	
Varkens saté	18.00
Varkenshaas – pindasaus - gebakken uitjes	
croepoek – atjar salade	

Deze warme gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise

IJS

Coupe stroopwafel	4.50
3 bolletjes vanille ijs – stroopwafel	
caramel saus – slagroom	



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

www.baronfrits.nl



DUNCH

Ondanks alle aanpassing tóch genieten van een heerlijk diner?

Dat kan!

Op zaterdag en zondag bieden wij onze gasten de mogelijkheid om te dunchen voor de aankomende weken.

Aanvang tussen 12.00-15.00 uur en enkel op reservering. Omdat wij enkel met verse producten werken vragen wij u ook de keuzes op voorhand aan ons door te geven.

VERRASSINGSMENU

2-gangen menu 29.50 p.p.

3-gangen menu 35.00 p.p.

Bij de verrassingsmenu's kunt u, indien wenselijk, aangeven of u een voorkeur heeft voor vlees, vis of vegetarisch. Ook horen wij graag op voorhand of u dieetwensen of allergieën heeft waar wij rekening mee kunnen houden.



WILD GENIETEN

VOOR

Geroosterd wild zwijn 14.50

Cranberry compote – crème van rode port – dressing van roze peper
noten crunch

HOOFD

Hazenpeper 20.50

Spruitjes

Duo wildzwijn en hert 25.50

Saus van Hertog Jan bockbier

NA

Appeltaartje 7.50

Vanille saus – noten crumble – appeltaart ijs



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

www.baronfrits.nl