



SPECIALS

Vanaf 17.00 uur

“HET WITTE GOUD”

Aspergesoep Ham – ei – peterselie	7.00
Asperges met zalmfilet Asperges met geklaarde boter zalmfilet met een saus van dille	24.50
Asperges met runder ribeye Asperges met geklaarde boter runder ribeye met kruidenboter	26.60
Maaltijdsalade asperge met zalm Gemarineerde zalm – yoghurt dressing	18.00
Supperge 7 asperges met geklaarde boter	12.00



Verrassingsmenu

Laat u verrassen door de creativiteit van onze chef

3-gangen 37.50 p.p.

Voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht

4-gangen 44.50 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

Ham meloen ✓ 10.50
Diverse soorten meloen – ham – crème fraîche
mango coulis – krokantje van ham

Geitenkaas tompouce ✓ 10.75
Bietengel – gemarineerde biet – noten crunch

Parelhoen 11.50
Paddenstoel – parmezaan schuim
parmezaan chips

Carpaccio runderbeef 12.50
Truffelcrème – pijnboompitten
gemarineerde olijven – rucola
oude kaas van kaasboerderij Mertens

Bruschetta rosbeef 13.50
Groene asperge – truffelcrème

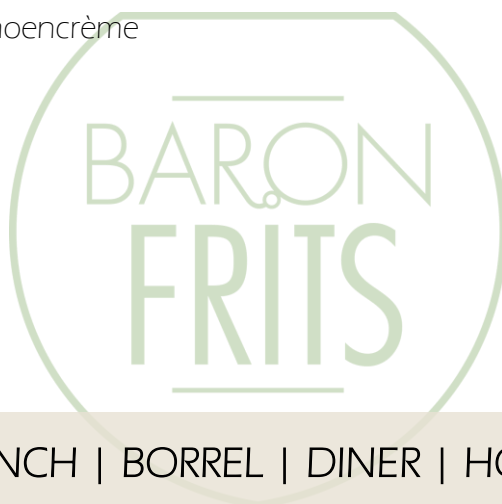
Garnalen cocktail 10.50
Suikersla – sinaasappel – cocktailsaus

Tonijn sesam 12.50
Komkommer – rode peper – limoen crème

Soepen

Tomatensoep ✓ 6.50
Chorizo – ricotta – paprika olie
Uiensoep 6.50
Toast gegratineerd met oude kaas
Soep van de chef 7.00

✓ 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 kalfs- en varkensoester	21.00
Saus van Hertog Jan Weizener	
Gebakken runderbeef	23.50
Van het Herefords rund uit Kessel	
Saus van Gouden Carolus	

Vis

Duo dorade en scampi	23.00
Saus van citroengras en kerrie	
Roodbaarsfilet	24.00
Saus van dille	

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

Plate service

Burger van de sous chef	16.50
Compote van rode ui – gebakken ei	
Truffel burger	17.50
Truffelcrème – spek – cheddar kaas	
Runderstoof	18.00
Prei – paprika – champignon – salade	
Varkens saté	18.00
Varkenshaas – pindasaus – gebakken uitjes	
croepoek – atjar salade	

Risotto & Vega

Risotto truffel ✓	15.50
Paddenstoelen – oude kaas van kaasboerderij Mertens – truffel	
Risotto met oosterse kip	15.50
Kippendij – taugé – lente ui	
Risotto zeebaars	17.50
Citroen olie – rucola	
Bloemkoolrijst ✓	17.50
Diverse bereidingen van groenten saus van citroengras en kerrie	

Maaltijdsalades

Caprese ✓	13.50
Tomaat – pesto – mozzarella – croutons	
Carpaccio	15.50
Truffelcrème – pijnboompitten gemarineerde olijven – rucola	
oude kaas van kaasboerderij Mertens	
Zalm	16.50
Gemarineerde zalm – yoghurt dressing	

Onze maaltijdsalades worden geserveerd met brood óf frites met mayonaise

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



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

www.baronfrits.nl



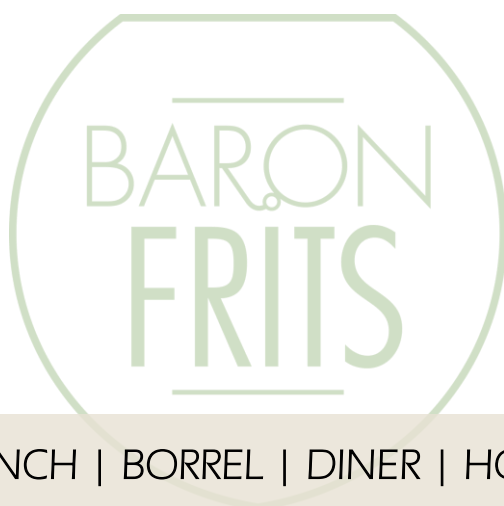
NA

Vanaf 17.00 uur

Limoncello tiramisu	8.25
Limoncello panna cotta – lemon curd – merengue limoncello ijs	
Ananas crème brûlée	8.25
Gemarineerde ananas – kokos makroon gelei van ananas – kokos ijs	
Rood fruit in glas	8.25
Romanoff – frambozengel – cassis sorbet – rood fruit	
Chocolade	8.25
Parfait van pure chocolade – Tony Chocolony panna cotta mousse van karamel – witte chocolade ganache kitkat crumble – ferrero rocher ijs	
Coupe stroopwafel	5.00
3 bolletjes vanille ijs – stroopwafel karamel saus – slagroom	
Coupe aardbei	6.50
3 bolletjes vanille ijs – aardbeien rood fruit coulis – slagroom	
Koffie Baron Frits	6.00
Keuze uit: Koffie – cappuccino – espresso – thee Kessels likeurtje en diverse zoetigheden	
Special JQ's coffee gin tonic	8.50
Koffiebonen – chocolade	

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

Grand dessert
Proeverij van onze heerlijke
nagerechten
11.00



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

www.baronfrits.nl