



# SPECIALS

Vanaf 17.00 uur

## Favoriet van de chef

Zacht gegaarde heilbot

27.50

Beurre blanc met een olie van saffraan

## GENIET VAN ONZE HEERLIJKE WILDGERECHTEN TIJDENS HET WILDSEIZOEN

### Voor

Geroosterd wild zwijn

14.00

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

### Wild plank

16.00

Diverse soorten vleeswaren van wild – cranberry compote – granaatappel geleï  
brioche brood

### Hoofd

Wild goulash

24.50

Rode kool – spruitjes

Duo wildzwijn en hert

28.50

Saus van Hertog Jan bockbier



## Verrassingsmenu

Laat u verrassen door de creativiteit van onze chef

3-gangen 42.50 p.p.

Voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht

4-gangen 47.50 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](http://www.baronfrits.nl)



# VOOR

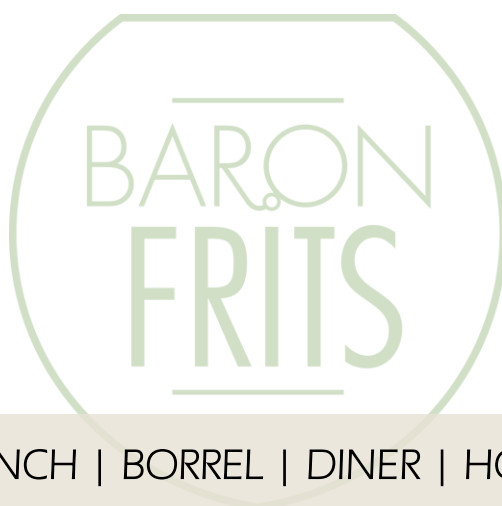
Vanaf 17.00 uur

Basilicum-tomaat cheesecake ✓ Tomaten crisp – tomaten jam – focaccia	9.75
Kippendij in vijgen-portsaus Krokant van peperkoek – vijgengel – noten	10.00
Vitello tonnato tompouce Kapperappeltjes – tonijn crème	12.50
Carpaccio runderbeef Truffelcrème – pijnboompitten gemarineerde olijven – rucola oude kaas van kaasboerderij Mertens	12.50
Koolvis op oosterse wijze Radijs – sesam – wasabi crème en kroepoek	13.00
Gerookte palingfilet Zoetzure komkommer – komkommer jus – paling mousse zeekraal – krokant van pancetta – mango coulis	15.00

## Soepen

Pompoensoep ✓	7.00
Olie van ras el hanout	
Mosterdsoep ✓	7.00
Krokant spek – little gem	
Soep van de chef	7.50

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



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

[www.baronfrits.nl](http://www.baronfrits.nl)



# HOOFD

Vanaf 17.00 uur

## Vlees

Duo diamanthaas en varkensmedaillon	24.00
Saus van truffel	
Gebakken runderbeef	26.50
Van het Herefords rund uit Kessel	
saus van chocolade	

## Vis

Zacht gegaarde zalmfilet	26.25
Citroen chutney – gember – beurre blanc	
Bij onze vlees- en vis hoofdgerechten worden diverse groenten en frites met mayonaise geserveerd	

## Plate service

Mexicaanse kipburger	17.00
Nacho chips – chili saus – little gem	
BBO beefburger	17.50
Rode ui compote – BBO saus – little gem	
Varkens saté	18.00
Varkenshaas – pindasaus – gebakken uitjes	
croepoek – atjar salade	
Limburgs zuurvlees	18.00
Stoofvlees op Limburgse wijze – salade	
Deze gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise	

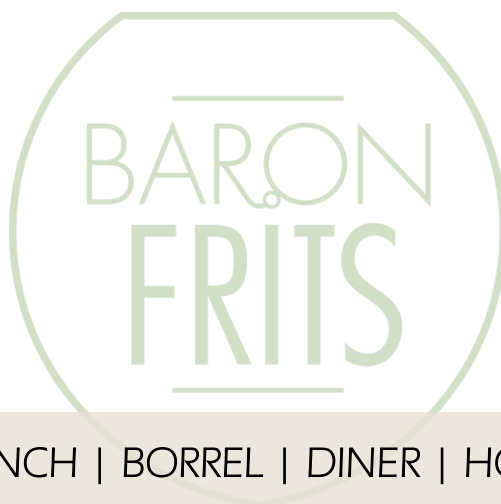
## Maaltijdsalades

Maaltijdsalade fetakaas ✓	14.75
Tomaat – komkommer – olijf – rode ui	
Maaltijdsalade carpaccio	15.50
Truffelcrème – pijnboompitten	
gemarineerde olijven – rucola	
oude kaas van kaasboerderij Mertens	
Onze maaltijdsalades worden geserveerd met brood óf frites met mayonaise	

## Risotto & Vega

Pompoen quiche met couscous ✓	17.50
Bos ui – courgette – pompoen	
saus van madras	
Risotto met hazelnoot & truffel ✓	16.25
Rucola – oude kaas van kaasboerderij Mertens	
truffel olie	
Risotto scampi	20.75
Gepofte tomaatjes – rucola – oude kaas van kaasboerderij Mertens – olie van zongedroogde tomaat	
Risotto eendenborst	21.00
Groene asperge – doperwt – courgette	
oude kaas van kaasboerderij Mertens	

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



Extra saus bij hoofdgerecht	1.00
Extra mayonaise – ketchup	0.50
curry – mosterd	
Portie frites met mayonaise	4.00
Portie warme groenten	4.50

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

[www.baronfrits.nl](http://www.baronfrits.nl)



# NA

Vanaf 17.00 uur

**Citrus dessert** 8.50

Citroen tartelettes – limoncello mousse – lemon curd  
crumble van witte chocolade – limoncello sorbet

**Pistache crème brûlée** 8.50

Amarena panna cotta – amarena kersen – tuille van pistache  
pistache noten – pistache ijs

**Appeltaart in glas** 8.50

Appelcompote – harde wener – kaneelroom – appeltaart ijs

**Golden chocolate** 8.50

Witte chocolade parfait – pure chocolade kogel  
praline mousse – hazelnoot crumble – praline ijs

**Coupe koffie bastogne** 6.00

Koffie karamel – 3 bolletjes vanille ijs – bastogne crumble  
slagroom – chocolade koffieboontjes

**Koffie Baron Frits** 7.50

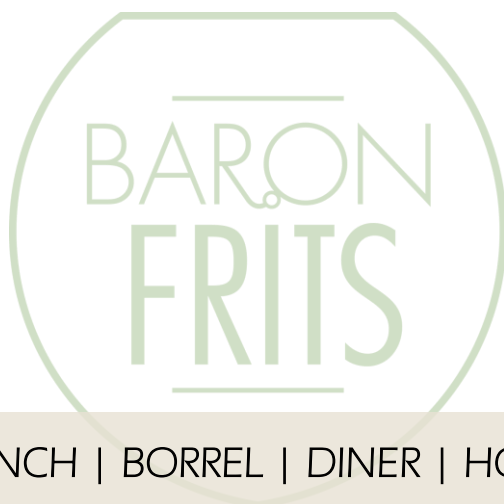
Keuze uit: Koffie – cappuccino – espresso – thee  
Kessels likeurtje en chocolade van Rousseau

**Special JQ's coffee gin tonic** 8.50

Koffiebonen – chocolade

**Verrassingsdessert**  
Kunt u niet kiezen?  
Laat u verrassen door  
de creativiteit van de chef  
8.50

**Kessels kaasplankje met kazen van  
kaasboerderij Mertens**  
5 verschillende kazen  
kaneelstroop – druiven  
huisgemaakt notenbrood  
13.75



LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

[www.baronfrits.nl](http://www.baronfrits.nl)