papendal
hotel • sport • congres
NOC*NSF

Lunch, voorgerechten & borrelhapjes

(vanaf 12.00 uur tot 21.00 uur)

Lunch / Voorgerechten

Carpaccio XL **12.95**
met truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, rode ui en Grana Padano met rucola en balsamico vinaigrette

Pompoen-wortelsoep **7.95**
uit de Papendal moestuin met gebakken oesterzwammen en verse kwark

Traditionele uiensoep **7.95**
met Gruyère kaas en croutons
Een knipoog naar de Olympische Spelen in Parijs

Herfstsalade **12.95**
van frisse koolsalade, mesclun, walnoten, witlof, roquefort, krokante spek en perencompote

Zalmtartaar **14.95**
huisgerookte zalm met een mousse van mieriks wortel, Granny Smith en Franse krieltjes

Broodjes

Zalm **11.95**
met remoulade, verse bosui en kapperappeltjes

Barneveldse kip **10.95**
met wasabi topping, gebakken ui en frisse koolsalade

Biologische kroketten **12.95**
2 biologische rundvlees- of groente kroketten geserveerd op brood van de streekbakker en Doesburgse mosterd

Turkse tosti **10.95**
met sucuk, tomaat, gebakken ui, groene pepers en pittige tomatensaus

Hummus **10.95**
met gegrilde paprika en aubergine

Borrelhapjes

Portie bitterballen **9.95**
(8st.)

Ambachtelijke luxe mini snacks **9.95**
(8st.)

Nacho's à la chef **12.95**
met vegan gehaktsaus, cheddar, rode ui en guacamole

Breekbrood met aioli **7.95**

Borrelplateau **12.50**
met kaas, worst, olijven, tapenade, brood en bitterballen

Gerechten met zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch gemaakt worden. Vraag naar de mogelijkheden.

Achter elk kalf zit een eigen verhaal

Op slechts 20 minuten afstand, in het kleine plaatsje Wekerom, staat een prachtige boerderij met veel land en grote stallen. “Hier worden de kalveren op een verantwoorde & biologische manier gevoed en grootgebracht”, aldus Ecofields, onze leverancier van het mooiste vlees. De kalveren gaan elke dag naar buiten en krijgen natuurlijke voeding zoals grassen, mais, gerst en erwten. Deze voeding is ook geteeld zonder chemische bestrijdingsmiddelen. 100% biologisch dus!

Vegetarisch was nog nooit zo lekker!

Tegenwoordig behoort vegetarisch eten tot de normaalste zaak van de wereld. Veel Nederlanders eten al 1 of meerdere dagen per week vegetarisch. Op Papendal hebben wij, naar eigen zeggen van onze chefkok, de állerlekkerste nacho’s met vegetarisch gehakt van Quorn. Quorn is een merknaam voor producten op basis van mycoproteïne, oftewel een eiwittenbron. En eerlijk is eerlijk, deze nacho’s moet je geproefd hebben!

Het recept van... Gino

Al 5 jaar lang is Gino onderdeel van het keukenteam #OpPapendal. Met veel passie en liefde voor het vak, zorgt hij voor continuïteit in de gerechten op de menukaart. Als zelfstandig werkend kok streeft hij naar het beste resultaat in samenwerking met het team. Onder andere deze heerlijke Green Egg grilled burger is tot stand gekomen door een mix van doorzettingsvermogen, passie, de puurste ingrediënten en werkend in een goed teamverband. En het resultaat mag er wezen! Smakelijk!

Vis happen

Onze vis komt uit Spakenburg, dé stad waar het draait om verse vis. Heinen & Koelewijn, een familiebedrijf waar we al 50 jaar mee werken, zorgt voor de levering van de meest heerlijke vis, schaal- & schelpdieren. De visgerechten op deze menukaart zijn dan ook geïnspireerd op onze lange historie en de fijne samenwerking. Met de nodige creativiteit en smaakvolle kruiden zorgen we voor een echte smaakexplosie.

Groenten en fruit van Nederlandse bodem

Familiebedrijf Wessels Grootverbruik is ook al jaren leverancier van onze (gesneden) groenten en fruit. De flexibiliteit die wij hier ervaren is onbetaalbaar, zeker in de horeca waar we te maken hebben met lastminute aanvragen. En wat is het fijn om met mooie dagverse producten te mogen werken. Al het groente en fruit komt via de telers direct bij onze gasten op het bord waardoor de smaken puur en (h)eerlijk zijn.

Een koekje Van Eigen Deeg

De samenwerking die wij hebben met Siza is heel bijzonder. Siza werkt met mensen die een afstand hebben tot de arbeidsmarkt. Onder begeleiding van leermeesters wordt het maximale uit ieders talent gehaald. In de bakkerij 'Van Eigen Deeg' creëren zij de meest lekkere taarten, koekjes en cakes. Met het oog op echte ambacht, kwaliteit en duurzaamheid geniet je, als gast van Papendal, hier uiteraard van mee.

Hoofdgerechten & desserts

(vanaf 12.00 uur tot 21.00 uur)

Hoofdgerechten

Gegrilde entrecote **24.95**
MRIJ entrecote met een saus van de Barolo wijn en gezouten boter

Kip teriyaki **22.95**
uit de wok met pittige noedels, herfstgroenten en zoetzuur

Zeebaars **23.95**
met gedroogde Auvergne ham en saus van witte wijn en citroenmelisse

Green Egg grilled burger **19.95**
met bacon, gemarineerde rode ui, truffelmayonaise, gebakken ei en een frisse koolsalade

Bourgondische broodbol **18.50**
met chili con carne en quorn gehakt

Biologische sucade **24.95**
slow cooked sucade met een stamppot van aardappel, knolselderij en pastinaak, met een schuim van rode biet

Gnocchi **19.95**
met gebakken paddenstoelen, truffelroomsaus en rucola

Desserts

Papendal muffin **3.95**

Siza appeltaart **4.95**
met slagroom

Zachte carrot cake **7.95**
met lemon cream

Mango bavarois **7.95**
met merengue en een coulis van kokos

Mini appeltaartje **7.95**
met vanille roomijs en slagroom

Gerechten met zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch gemaakt worden. Vraag naar de mogelijkheden.

Koffie & Thee

Koffie	2.95
Koffie verkeerd	3.25
Cappuccino	3.25
Latte macchiato	3.75
Espresso	2.95
Dubbele espresso	4.95
Flat white	4.25
Baileys Coffee	7.25
Irish Coffee	7.25
French Coffee	7.25
Spanish Coffee	7.25
Italian Coffee	7.25
Thee, diverse smaken	2.95
Verse muntthee	3.50
Verse gemberthee	3.50
Warme chocolademelk	3.95
Slagroom	0.50

Frisdrank

Coca Cola	3.10
Coca Cola zero	3.10
Diverse frisdranken	3.10
Fuze tea	3.50
Fuze tea green	3.50
Appelsap	3.50
Verse jus d'orange klein	3.95
Verse jus d'orange groot	6.95
Papendal huiswater	
Fles 0,33l still / sparkling	3.00
Fles 0,75l still / sparkling	4.95

Alcoholisch

Gedistilleerd

Beerenburg Weduwe Joustra	3.95
Vieux	3.95
Jonge / Oude jenever	3.95
Jägermeister	3.95
Campari	3.95
Bacardi White	4.60
Bacardi Black	5.10
Malibu	4.75
Tanqueray	4.75
Bombay Sapphire Gin	6.25
Tequila	4.75

Whiskey

The classic malts selection

Talisker	10 years	8.75
Cragganmore	12 years	7.50
Oban	14 years	9.95
Dalwhinnie	15 years	8.00
Lagavulin	16 years	9.95

Andere soorten whiskey

Jameson	5.50
Johnnie Walker Red Label	5.50
Johnnie Walker Black Label	7.50
Jack Daniel's	6.00

Cognac

Courvoisier VSOP	8.00

Port | Sherry | Vermouth

Dow's Tawny	4.75
Sherry Dry / Medium	4.75
Martini	4.75

Wodka

Smirnoff	4.75
Ursus Red	4.75

Bier

<u>Likeur</u>	
Baileys	5.50
Grand Marnier	5.50
Amaretto Di Saronno	5.50
Cointreau	5.50
Southern Comfort	5.50
Licor 43	5.50
Tia Maria	5.50
Drambuie	5.50
Limoncello	5.50
Heineken Pilsener 25CL	3.50
Heineken Pilsener 35CL	4.70
Heineken Pilsener 50CL	6.75
Affligem Blond	5.10
Brand Weizen	4.80
Bier van het moment	dagprijs
Affligem Dubbel	5.10
Affligem Tripel	5.10
Amstel Radler	3.50
Texels Skuumkoppe	5.50
La Chouffe	5.90
Corona	5.50
Liefmans Fruitesse	4.80
Palm	4.50
Duvel	5.90
<u>Alcoholvrije bieren</u>	
Heineken 0.0%	3.30
Brand Weizen 0.0%	3.95
Amstel Radler 0.0%	3.30

Wit

Huiswijn	per glas 4.70 per fles 26.50

Kaartwijnen

Peter Zemmer Pinot Grigio Italië	per fles 30.50
Mantel blanco rueda Spanje	per fles 32.00
Dereszla Tokaij dry Hongarije	Per fles 30.50
Pouilly fume Pierre Bievin Frankrijk	per fles 48.50

Rood

Huiswijn	per glas 4.70 per fles 26.50

Kaartwijnen

Terra Linda Syrah Spanje	per fles 28.50
Trapiche Broquel Malbec Argentinie	per fles 32.00
Z1N il Numero Uno Zinfandel Italië	per fles 37.50
Aaldering Florence Barrel select Zuid-Afrika	per fles 37.50
El mesón Rioja Reserva Spanje	per fles 40.00

Rosé

Huiswijn	per glas 4.40 per fles 24.50

Mousserende wijnen

Yello Prosecco Frizante	per glas 5.95 per fles 33.70

Dessertwijnen

Moscatel de Setúbal	per glas 6.50 per fles 37.95
AOC Maury	per glas 6.50 per fles 37.95

Good Food, is Good Mood.

papendal

hotel • sport • congres

NOC*NSF