

MENU



SPECIALS

ab 17.00 Uhr

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich von unserem Chef überraschen

3-GÄNGE

45.00 p.p.

Vorspeise – Hauptgericht – Nachtisch
(Käseplatte gegen Aufpreis möglich 5,00)

4- GÄNGE

49.50 p.p.

Vorspeise – Zwischengericht – Hauptgericht – Nachtisch
(Käseplatte gegen Aufpreis möglich 5,00)



In dieser Speisekarte finden Sie verschiedene Gerichte, die auf unserem Big Green Egg zubereitet und gegrillt wurden. Diese Gerichte werden mit großer Leidenschaft für das Grillen zubereitet. Die Gerichte behalten ihre Nährstoffe und Aromen und in Kombination mit den Rubs Blend 24, die hochwertige Keramik und die hochwertige Holzkohle sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis!



Blend 24 ist ein Start-up-Unternehmen, das aus einer tiefen Leidenschaft für das Kochen entstanden ist. Auf der Suche nach innovativen kulinarischen Aromen beschlossen sie, ihre eigenen BLENDS herzustellen. Die perfekte Kombination aus Zutaten und Leidenschaft macht Blend 24 zu so viel mehr als nur einer Gewürzmischung.

“Rub it, Taste it, Love it”

Hätten Sie Allergien? Lass uns wissen
All unsere Gerichte können Allergene
enthalten

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

BARON
FRITS

WWW.BARONFRITS.NL

MENU



VORSPEISEN

Ab 17.00 Uhr

SUPPEN

klein / normal

TOMATENSUPPE

4.00 / 6.50

frühlings Zwiebel, Focaccia Toast

SUPPE VOM CHEFKOCH

5.00 / 7.50

BROT MIT TAPENADE

Brioche Brötchen mit verschiedenen Tapenade und Kräuterbutter

7.00

FLEISCH

STEAK TARTAR AUF ORENTALISCHE ART 12.00

Gurke, Cashewnuss

Japanische Mayonnaise

RINDERCARPACCIO 13.50

Trüffelcreme, Pinienkerne

Sonnengetrocknete Tomaten, Rucola

gereifter Käse von Käsebauernhof Mertens



VITELLO TONNATO 11.75

Kalbs Pastrami

(auf unserem Big Green Egg zubereitet)

Tunfisch creme, Kapern

FISCH

SCAMPI IN KNOBLAUCH (7 st) 12.75

Paprika, frühlings Zwiebel, Limone

geröstete Paprika Soße, Brioche Brötchen

TOAST RÄUCHERLACHS 12.50

Focaccia Toast, Avocado, Rettich, Zitrone creme

VEGA

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE 10.50

Eingelegte Weintrauben, Honignüsse

Zuckersalat, knuspriges Nussbrot

VORSPEISE ZUM TEILEN

Pro 2 Personen zu bestellen

Kleine Suppe des Chefs, Vitello Tonnato

Focaccia Toast Lachs, Brioche Brötchen mit

Kräuterbutter und Tomaten Tapenade 16.50 p.p.

Unsere Vorspeise werden serviert mit Brioche Brot und Kräuterbutter

 Vegetarisches Gericht

Hätten Sie Allergien? Lass uns wissen
Alle unsere Gerichte können Allergene enthalten

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL



WWW.BARONFRITS.NL

MENU



HAUPTSPESIE

Ab 17.00 Uhr

FLEISCH

GEBRATENES RINDFLEISCH 24.25

Von das Herefords Rind aus Kessel
Soße von roter Portwein

GEBRATENES SCHULTERFILET 22.50

Soße von Lefte blond

GEBRATENES SCHWEINEAUSTER 19.00

Soße von Trüffel



VON DER BIG GREEN EGG:

SPANFERKEL MIT BONELESS RIBS 19.50

BBQ Soße

MARINIERTES SCHWEINERIBROAST 23.75

(+/- 300 g) BBQ-Sauce

Entrecote 24.50

Chimichurri

FISCH & VEGA

GEBAKKENES LACHS 24.25

Soße von Dill

FISCH DES AUGENBLICKS 22.25

Wechselndes Gericht mit passende Soße

RISOTTO 17.00

Geröstete Tomate von der Big Green Egg

Rucola, Pinienkerne

alter Käse von Käsebauernhof Mertens

PLATE SERVICE

TRUFFEL BEEFBURGER 18.00

Trüffelcreme, alte Käse, Rote Zwiebeln

Kompott, little Gem, Pommes mit Mayonnaise



BBQ BEEFBURGER 18.75

BBQ Soße, Cheddar, Bacon,

little Gem, Pommes mit Mayonnaise

FILET SATE (2 Spieße) 19.75

Filet, Saté Soße, gebackene Zwiebeln

Krupuk, Atjar, Pommes mit Mayonnaise

LIMBURGS ZUURVLEES 20.00

Schmorfleisch Limburgischer Art, Salat

Pommes mit Mayonnaise

MAHLZEITSALAT

MAHLZEITSALAT FETA 14.75

Sonnengetrocknete Tomaten, Feta, rote

Zwiebeln Kompott, Pesto, Focaccia Croutons

MAHLZEITSALAT CARPACCIO 15.50

Trüffelcreme, Pinienkerne, Getrocknete

Tomaten, alter Käse von Käsebauernhof Mertens

Unsere Mahlzeitsalate werden serviert mit

Pommes mit Mayonnaise

SIDE DISHES

Pommes mit Mayonnaise 3.00

Spicy Fries mit Chili Mayonnaise 5.00

Loades Fries Trüffel alter Käse 6.00

Grüner Salat 2.50

Extra warmes Gemüse 3.50

Extra kalte Soße 0.50

Extra heiße Soße 1.00

Unsere Fleisch- und Fisch Hauptspeise werden Serviert
mit verschiedene Gemüsesorten.

Kombinieren Sie den Hauptgang mit unsere
Side Dishes

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

BARON
FRITS

WWW.BARONFRITS.NL

MENU



NACHSPEISEN

Ab 17.00 Uhr

MANGO

8.50

Mango Bavarois, Mango Soße
Quark aus Joghurt, Mango, Joghurt Crisp Mango
Sorbet Eis

ZITRONE CHEESECAKE

8.50

Lemon Curd, Zitrone Merengue
Zitrone Plättchen Crumble, Limoncello Sorbet Eis

WEISSE SCHOKOLADE CRÈME BRÛLÉE

8.75

Erdbeerblondie, Erdbeeren, Erdbeergel
American-Keksstreusel, Erdbeersorbet-Eis

COUPE DES TAGEES

7.50

3 Kugeln Eis mit Belag
Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter nach
weiteren Informationen

KESSELS KÄSEPLATTE

13.75

Mit Käse vom Käsebauernhof Mertens
4 verschiedene Käsesorten, Weintrauben,
Apfelsirop, hausgemachtestes Nussbrot

KAFFEE BARON FRITS

7.75 Wahlweise: Kaffee- Cappuccino -
Espresso - Tee

Kessels Likör und Schokolade von Rousseau

ÜBBERASCHUNGSNACHTISCH 9.00

Wehn Sie nicht wählen können, Lassen Sie sich
von der Kreativität des Küchenchefs

SHARED DESSERT

Kann pro 2 Personen bestellt warden

Zitrone cheesecake, lemon curd
Mango bavarois, mango
Erdbeerblondine
Vanilleeis und Erdbeersorbet-Eis
9.75 p.p.

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL



WWW.BARONFRITS.NL