



# SPECIALS

Vanaf 17.00 uur

## CHEF'S 3-GANGEN WINTERMENU

42.50 p.p.

Amuse van het huis

**VOOR**

**GEBAKKEN SCAMPI'S**

Chorizo, prei, saus van saffraan

**HOOFD**

**DIAMANTHAAS** (uit de Oven of van de Big Green Egg)

Truffelsaus, geserveerd met groenten en frites met mayonaise

**NA**

**VANILLE PANNACOTTA**

Amarena kersen, kersen gelei, kersen paté fruit, yoghurt amarena ijs

## VERRASSINGSMENU

Onze chef verrast u met gerechten van deze kaart en geeft hier een leuke twist aan!

3-GANGEN

42.50 p.p.

Voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht

4-GANGEN

47.50 p.p.

Voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – nagerecht

In deze menukaart vindt u diverse gerechten die op onze

**Big Green Egg** gegaard en gegrild worden.

Met een enorme passie voor grillen worden deze gerechten bereid.

De gerechten behouden hun voedings- en smaakstoffen.

In combinatie met onze huisgemaakte rubs, het hoogwaardige keramiek

én de hoge kwaliteit houtskool

zorgen we voor een unieke smaakbeleving!



Heeft u allergieën? Laat het ons weten  
Al onze gerechten kunnen  
allergenen bevatten

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

[WWW.BARONFRITS.NL](http://WWW.BARONFRITS.NL)



# VOORGERECHTEN

Vanaf 17.00 uur

## SOEPEN

klein / normaal

### MOSTERDSOEP

5.00 / 7.50

Spekjes, suikersla

### SOEP VAN DE CHEF

5.50 / 8.00

## BROOD MET TAPENADE

Brioche broodjes met diverse tapenades en kruidenboter

7.50

## VLEES

### BUIKSPEK

11.50

Gegaard op de Big Green Egg met rub smokey nuts, pastinaak crème



### CARPACCIO RUNDERBEEF

13.75

Truffelcrème, pijnboompitten zongedroogde tomaat, rucola oude kaas van kaasboerderij Mertens

### STICKY DUCK

12.75

Zacht gegaarde eendenborst gebakken in oosterse marinade, bospeen, lente ui, koreaanse crumble, limoen crème

## VIS

### TOAST GEROOKTE MAKREEL

11.50

Focaccia toast, appel, crème fraîche

### GEBAKKEN SCAMPI'S

12.00

Chorizo, prei, saus van saffraan

## VEGA

### CRÈME BRÛLÉE VAN GEITENKAAS

10.50

Ingelegde druiven, honing noten, little gem krokant van notenbrood

## SHARED VOORGERECHT

Per 2 personen te bestellen

Soep van de chef, buikspek van de Big Green Egg focaccia toast met gerookte makreel brioche brood met kruidenboter en tomaat tapenade

16.00 p.p.

Onze voorgerechten worden geserveerd met brioche brood en kruidenboter

 Vegetarisch gerecht

Heeft u allergieën? Laat het ons weten  
Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

WWW.BARONFRITS.NL



# HOOFDGERECHTEN

Vanaf 17.00 uur

## VLEES

**GEBAKKEN RUNDERBEEF** 25.50

Van het Herefords rund uit Kessel

Gebakken champignons en ui, saus van morille

**DUO KALFS- EN VARKENSOESTER** 22.50

Saus van zwarte knoflook

## VAN DE BIG GREEN EGG



**VARKENFILET MET PULLED PORK** 19.50

Honing-tijm saus

**RUNDER RIBEYE** 24.50

Chimichurri boter

## PLATE SERVICE

**BARON BEEFBURGER**  18.50

Champignon, ui, tijm crème, oude kaas

little gem, frites met mayonaise

**BEEFBURGER MET BONELESS RIBS**  22.00

Cheddar, chimichurri crème

little gem, frites met mayonaise

**VARKENSHAAS SATÉ (2 spiesen)** 21.50

Varkenshaas, pindasaus, gebakken uitjes

croepoek, atjar salade, frites met mayonaise

**RUNDERSTOOF** 21.00

Gegaard in Gouden Carolus Classic, ui

groene salade, frites met mayonaise

## VIS & VEGA

**ZALM FILET** 24.50

Gegaard op onze Big Green Egg

sinaasappel beurre blanc



**VIS VAN HET MOMENT** 24.50

Wisselend gerecht met bijpassende saus

**RISOTTO**  17.00

Geroosterde paprika van de Big Green Egg

rucola, basilicumolie

oude kaas van kaasboerderij Mertens

**VOEG 5 SCAMPI'S TOE AAN DEZE RISOTTO**

**MEERPRIJS 5.50**

## MAALTIJDSALADES

**MAALTIJDSALADE BRIE**  16.50

Appelstroop, noten

**MAALTIJDSALADE CARPACCIO** 17.50

Truffelcrème, pijnboompitten, zongedroogde

tomaat, oude kaas van kaasboerderij Mertens

**Onze maaltijdsalades worden geserveerd met**

**frites met mayonaise**

## SIDE DISHES

Frites met mayonaise 3.00

**LOADED FRIES:**

Gerookte mayonaise, smokey crunch 5.00

Truffel, oude kaas 6.00

Groene salade 2.50

Warme groenten 3.50

Onze vlees- en vis hoofdgerechten worden  
geserveerd met diverse groenten.

Maak het hoofdgerecht compleet met onze  
side dishes →

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

[WWW.BARONFRITS.NL](http://WWW.BARONFRITS.NL)



# NAGERECHTEN

Vanaf 17.00 uur

## CARAMEL CRÈME BRÛLÉE 9.00

Praline mousse, banaan pannacotta  
banaan gel, hazelnoot crumble, frappucino ijs

## SINAASAPPEL CHEESECAKE 9.25

Sinaasappel koekjes crumble, grand marnier  
sinaasappel gelei en -gel, sinaasappel sorbet

## CHOCO TRUFFEL 9.50

Witte chocolade mousse, chocolade schots  
chocolade cookie crumble  
dark chocolate sorbet

## COUPE VAN HET MOMENT 7.50

3 bollen ijs met topping  
Vraag één van onze medewerkers  
voor meer informatie

## KESSELS KAASPLANKJE 13.75

Met kazen van kaasboerderij Mertens  
4 verschillende kazen  
druiven, kaneelstroop  
huisgemaakt notenbrood

## KOFFIE BARON FRITS 8.00

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

## SHARED DESSERT

Te bestellen per 2 personen

Sinaasappel cheesecake, sinaasappelgel

Choco truffel, witte chocolade mousse

Vanille pannacotta met amarena kers

Frappucino ijs, dark chocolate ijs, chocolade cookie crumble

10.50 p.p.

LUNCH | BORREL | DINER | HOTEL

[WWW.BARONFRITS.NL](http://WWW.BARONFRITS.NL)