

Lunchkaart

Salades

Salade van de zee

Veldsla met gerookte zalm en gebakken zeebrasem met dille sabayon 9,00

Salade met paddestoelen

Notensla met gerookte oesterzwammen en truffelmayonaise 9,00

Vegatarische salade van pestokaas & geitenkaas

Salade met geitenkaas, pestokaas en pijnboompitten en een dressing van honing en knoflook 9,50

Salade FLO

Frisée salade met gebakken spekjes, croutons en gepocheerd scharrelei 9,50

Salade XL

Bovenstaande salades in XL formaat? Maak dit kenbaar bij één van onze medewerkers. Toeslag 2,50

Alle salades worden geserveerd met ovenvers brood.

Soepen

Soep van de dag

Elke dag vers en elke dag lekker! 5,50

Uien soep

Uien soep met kaas gegratineerde stokbrood 7,50

Vichyssoise

Aardappelsoep met Bayonne ham en croûtons 9,10

Al onze soepen serveren wij met ovenvers brood

Lunchkaart

Broodjes

Waldkorn met Bayonne ham en Old Amsterdam

Meergranen brood met combinatie van Franse en Hollandse smaken.

8,75

Panini gerookte zalm, mozzarella en rucola

Italiaans broodje met zalm, mozzarella en een frisse salade.

8,75

Italiaanse bol met hert

Italiaanse bol gevuld met hertengoulash

8,75

Club sandwich Van Buren

Klassieke sandwich met kip, ei, tomaat, spek en verschillende soorten sla.

9,50

Panini ham & kaas

Geserveerd met een plakje rucola: een lekker alternatief voor de oer-Hollandse tosti!

7,50

Twee kroketten met brood

Twee kwaliteitskroketten van "Van Dobben" met witte of bruine boterhammen.

7,50

Omeletten & Uitsmijters

Uitsmijter rosbief

Drie spiegeleieren met rosbief.

8,50

Uitsmijter ham of kaas of ham & kaas

Drie spiegeleieren met ham of kaas of ham & kaas.

7,50

Omelet FLO

Omelet groene asperges, spekjes, champignons en pestokaas

8,50

Vegetarische omelet

Omelet met champignons, paprika en kaas.

8,50

Bij al onze uitsmijters en omeletten heeft u de keuze uit bruin en wit brood.

Desserts

Crème brûlée

Klassiek nagerecht van bourbon vanille

7,20

Tarte Tatin

Appeltaartje ondersteboven gebakken met vanille roomijs

8,70

Coupe Colonel

Limoensorbet met lychees en wodka

6,50

Lunchkaart

Menu FLO

Choisissez... Une Entrée & Un Plat – ou – Un Plat & Un Dessert € 23,00

Ou Une Entrée, Un Plat & Un Dessert € 29,50

Un Plat € 19,50

U kiest... Een Voorgerecht & Een Hoofdgerecht – of – Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 23,00

Een Voorgerecht, Een Hoofdgerecht & Een Nagerecht € 29,50

Een hoofdgerecht € 19,50

You select... A Starter & A Main Course – or – A Main Course & A Dessert € 23,00

Or A Starter, A Main Course & A dessert € 29,50

Main Cours € 19,50

Entrees / Voorgerechten / Starters

Quatre huitres creuses de Zélande No. 2 € 12,50

Vier Zeeuwse creuses met garnituur No.2

Four oysters creuses from Zeeland No. 2

Asperges vertes au jambon de Bayonne, bouquet de roquette

Groene asperges met Bayonneham met een rucola salade

Green asparagus with Bayonneham with a rocket salad

Salade frisée aux lardons, croûtons, oeuf poché

Frisée salade met gebakken spekjes, croutons en gepocheerd scharrelei

Frisee salad with fried bacon, croutons and a poached farm egg

Plats / Hoofdgerechten / Main courses

Entrecôte de boeuf grillée, pommes frites, sauce béarnaise

Gegrilde entrecote met gekonfijte sjalotten, frites béarnaise saus

Grilled sirloin steak with shallots, French fries and béarnaise sauce

Poitrine de veau braisé, sauce aux morilles

Gebraiseerde kalfsborst met paddestoelen en morieljes saus

Braised breast of veal with mushrooms and morel sauce

Saumon mi-fumé d'Ecosse sur choucroute, beurre de baies de genièvre

Lichtgerookte, gebakken zalm filets met romige zuurkool en een jeneverbessensaus

Lightly smoked, baked fillet of salmon with creamy sauerkraut and juniper berry sauce

Desserts / Nagerechten / Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée met bourbon vanille

Crème brûlée with bourbon vanilla

Tarte tatin aux pommes, glace vanille

Tarte tatin van appel met vanille roomijs

Tarte tartin with apple and vanilla ice cream

Coupe Colonel: Sorbet de citron verts, litchis et vodka

Coupe Colonel: limoensorbet met litchis en wodka

Coupe Colonel: Lime sorbet with litchis and vodka

Wijnen

Witte wijnen

Eden Cuvée Blanc Chardonnay fles 19,50 glas 3,95

Frankrijk, Languedoc, Les Vignerons de Puisserguier

Onze huiswijn, speciaal geselecteerd voor restaurants van de Eden City Hotels.

St. Chapelle Chardonnay fles 25,00 glas 4,95

Amerika, Idaho

Botergeel van kleur met een geur van bloemen en citrus. Heel fris, goed van structuur en in balans. Past goed bij vis, zalm, geitenkaas en wit vlees.

Wyndomein De Heideplaats, Solaris fles 30,00 glas 6,00

Landwijn uit Friesland, Sint Nicolaasga

Deze wijn is gemaakt door wijnmaker Roelof Visscher die ook de wijn voor Thérèse Boer maakt.

Een volle witte wijn die perfect combineert bij vis- en lichte vlees gerechten.

Pinot Grigio l'Elfo fles 27,50

Italië, Veneto, Sacchetto

Frisse, opwekkende geur van peer, perzik, bloemen en honing. Krachtig en sappig van smaak, mondvullend. Goed bij salades met vis, kip en garnalen.

Viognier Deakin Estate fles 27,50

Australië, Murray Darling, Deakin Estate

Dit is de zomer in een fles: lekker fruitig met tonen van limoen, ananas, kweepeer en appel. Prima terraswijn en als begeleider van lichte gerechten.

Pinot Gris reserve, fles 32,50

Elzas, Lucien Albrecht

Bekende wijn uit de Elzas. Heeft een kruidig karakter en is vol in de smaak.

Grüner Veltliner Windspiel fles 32,50

Oostenrijk, Niederösterreich, Wagram, Fritsch

Open in de geur met bloemen, peer, perzik en appel. Droge en levendige smaak met goede zuren en meloen. Heerlijk bij zalm, oesters en pasta.

Pouilly Fumé AC Domaine du Petit Soumard fles 35,00

Frankrijk, Loire, Marcel Langoux

Verfijnde unieke wijn gemaakt van de sauvignon-druif, die opvalt door een krachtig, harmonisch bouquet. Frisdroog van smaak. Lekker als aperitief, bij asperges en bij wit vlees.

Chassagne Montrachet fles 72,50

Fernand et Laurent Pilot, Bourgogne Absolute topwijn uit de Bourgogne voor de liefhebber, klassiek gemaakt met een volle smaak en een lichte houttoon in de neus, erg lekker.

Wijnen

Rode wijnen

Eden Cuvée Rouge Merlot

fles 19,50 glas 3,95

Frankrijk, Languedoc, Les Vignerons de Puisserguier

Onze huiswijn, speciaal geselecteerd voor restaurants van de Eden City Hotels

Carmenère Classic Carmen

fles 25,00 glas 4,95

Chili, Central Valley, Carmen Vineyards

Zwoel en kruidig van geur met wat bessen en cassis. Stevig en vol met chocolade en kruiden in de smaak. Lekker bij gegrild rund- en lamsvlees.

Bourgogne Pinot Noir AC

fles 32,50 glas 6,50

Frankrijk, Côte de Chalonnais, Bourgogne, Vignerons de Buxy

Een karakteristieke geur van rood fruit. Zachte kruiden, eiken en vanille in de smaak. Goede begeleider van lichte vleesgerechten, gevogelte en kaas.

Shiraz Thomas Mitchell

fles 27,50

Australië, Victoria, Mitchelton Wines

Paarsrode wijn met rijp bessenfruit en kruidnagel in de geur. Vol en sappig met zachte, rijpe tannines. Heerlijk bij gerechten met ronde, volle smaken.

Chianti dei Colli Senesi

fles 32,50

Italië, Toscane, Azienda Agricola Nottola

Krachtige donkerrode wijn met aroma's van zomerfruit. Een ideale begeleider van antipasta, rood en wit vlees, gevogelte en wild.

Rioja Crianza Conde de Valdemar

fles 35,00

Spanje, Rioja, Conde de Valdemar

Krachtige, zwoele geur met veel zoet hout, pruimen en kersen. Elegant en ongecompliceerd van smaak. Past goed bij lam en licht kruidige gerechten.

Chateauneuf-du-pape "Les Clefs d'Or"

fles 55,00

Jean Deydier & fils, Rhône

Een ouderwetse klassieker weer terug op de kaart. Een volle krachtige wijn met tonen van rijp fruit en kruidigheid. Past mooi bij stevige vlees- en wildgerechten.

Château Chasse-Spleen

fles 77,50

Frankrijk, Bordeaux

Deze top wijn uit de Bordeaux is voor de liefhebber van een stevig glas rode wijn met evenwichtige tannine en een zeer lange afdrank, perfect bij gegrild rood vlees en wild gerechten.

Wijnen

Rosé wijn

Eden Cuvée Rosé Syrah fles 19,50 glas 3,95

Frankrijk, Languedoc, Les Vignerons de Puisserguier

Onze huiswijn, speciaal geselecteerd voor restaurants van de Eden City Hotels.

Domaine Le Pive Rosé, Vin de pays des Sables fles 25,00 glas 4,95

Frankrijk, Languedoc

Het beste sap van de druiven wordt geselecteerd en krijgt een korte schilwerking, daarna bij een koude temperatuur vergist, zodat er een wijn ontstaat met een optimaal fruitaroma, een heerlijke rosé.

Wyndomein De Heideplaats, Regent Rosé fles 30,00 glas 6,00

Landwijn uit Friesland, Sint Nicolaasga

Door het werken met nieuwe druivenrassen is het in Nederland mogelijk om hele mooie wijn te maken. Deze fruitige rosé is zeker een aanrader om zo te drinken of bij vis en witvlees.

Mousserende wijnen

Prosecco di Valdobbiadene Frizzante fles 30,00 glas 4,95

Italië, Valdobbiadene, Fransesco Drusian

Deze lichte sprankelende prosecco is een uitstekend en toegankelijk alternatief voor champagne. Heerlijk als aperitief en op het terras!

Bollinger Special Cuvée Brut fles 85,00 glas 12,50

Frankrijk, Champagne, Bollinger

Karaktervolle, heldere champagne met een weelderige geur en complexe aroma's. De toast is licht en een tikje oxidatief: kenmerkend voor Bollinger!

Dessert wijnen

Banyuls Vin Doux Naturel AC Prestige fles 40,00 glas 4,95

Frankrijk, Perpignan, J.P. Henriques

Zeer zoete, donkerrode wijn met een neus van gedroogd fruit. Zacht van smaak en heerlijk bij nagerechten met chocolade, noten en zachte kazen.

Muscat des Abeilles Vin Doux Naturel fles 40,00 glas 4,95

Frankrijk, Languedoc, Charles Mercier

Heerlijke aromatische zoete witte wijn met frisse zuren van louter muskaatdruiven. Past erg goed bij zoete nagerechten en nagerechten met fruit.