

DE PATIO

LUNCHSPECIALS

BAGUETTE

met gerookte zalm en
mosterd-dilledressing € 8,95

CARPACCIO

met citroenmayonaise geserveerd
op boerenbrood € 9,95

CLUBSANDWICH

een sandwich van krokant
gebakken spek, kip, tomaat, ei,
sla, chips en cocktailsaus € 9,95

THE "DOUBLE DUTCH"

twee "Van Dobben" kroketten
op bruin of wit brood € 8,75

SOEPEN

TOMATENSOEP

van pomodori met basilicumroom € 6,75

UIENSOEP

rijk gevulde uiensoep met
crouton van Emmentaler kaas € 6,50

EIERGERECHTEN

UITSMIJTER

een keuze uit: ham,
kaas, spek of rosbief € 8,50

OMELET

een keuze uit: ham,
kaas of champignons € 8,50

PLAT DU JOUR

Dagelijks wisselend gerecht uit de
"ambachtelijke keuken" € 17,50



DE PATIO

SALADES

SALADE CAESAR

romeinse sla, Parmezaanse kaas,
ansjovis, knapperig spek en croutons

Klein € 9,95
Groot € 17,50

NOORSE SALADE

met gerookte zalm, gerookte forel,
garnalen en croutons

Klein € 10,50
Groot € 18,50

SALADE MET WARME
GEITENKAAS

met honing gegratineerde geitenkaas
en walnoten op salade

Klein € 9,95
Groot € 17,50

WARME GERECHTEN

MALSE KIPSATÉ

met huisgemaakte pindasaus
en dikke frieten

€ 14,75

CLUBBURGER VAN NIJKERKS
BLACK ANGUS RUND

geserveerd op een grote sesambol
met knapperige ijsbergsla,
tomaat, bacon, cheddarkaas

en gebakken ei € 14,75

DIAMANTHAAS

met brood of dikke frieten € 17,50

SLIPTONG

in roomboter gebakken, afgeblust
met citroen, gefrituurde peterselie

en dikke frieten € 23,50

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

van kardemom, afgebrand met rietsuiker en een bol vanilleroomijs € 7,50

PARFAIT VAN MANDARIJN

met krokant van kastanje € 7,75

WIJNEN PER GLAS

Valdecaz Blanco Verdejo € 4,00
Sauvignon Blanc Las Brisas € 5,50
Les Gres Chardonnay € 5,50
Grüner Veltliner € 5,75

Navarra Tempranillo Tinto € 4,00
Leyda Carmenere € 5,50
Salentein Malbec € 6,00
Montepulciano d'Abruzzo € 6,50



GOLDEN TULIP
AMPT VAN NIJKERK • HOTEL

DE PATIO

KEUZEMENU

2-gangen	€ 24,50
3-gangen	€ 29,50

Irish Coffee	€ 7,95
Tia Coffee	€ 7,95
Italian Coffee	€ 7,95
Café DOM	€ 7,95

SPECIALE KOFFIE

VOORGERECHTEN

HUISGEROOKTE ZALM

op een blini geserveerd en een kruidensla met een gepocheerd henne-eitje en vinaigrette

CARPACCIO

dun gesneden rundvlees à la Harry's bar met aan tafel geschaafde Parmezaan

BISQUE

van Hollandse garnalen met rouille en crostini

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW
À LA PROVENÇALE

gestoofd met kappertjes, ui, knoflook, olijven en tomaat

DIAMANTHAAS

geserveerd met béarnaisesaus

KALFSBORST

langzaam gegaard en een zachte jus van morieljes

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

van kardemom, afgebrand met rietsuiker met een bol vanilleroomijs

CLAFOUTIS

van stoofpeer met kaneelroomijs

PARIJSE SOES

gevuld met slagroom met warme pure chocoladesaus en roomijs

