

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot de medewerkers.

## Voorgerechten

### Broodplankje - € 7

met verschillende dips  
Sauvignon Blanc

### Zwelse mosterdsoep - € 7

croutons/bosui

### Harrisa soep - € 8

crème fraiche/naanbrood

### Carpaccio van rund - € 14

zongedroogde tomaat/pijnboompitten  
oude kaas/balsamico vinaigrette  
Verdejo

### Homemade croquette, pulled pork - € 12

koolsalade/BBQ saus  
Shiraz

### Knoflook gebakken gamba's - € 14

room/peterselie/aardappelbroodbol  
Pinot grigio rose

### Vegan salade - € 13

paddenstoel/pastinaak/tuinboon/kikkererwt/sesam  
soja vinaigrette  
Chardonnay leyda

### Gerookte makreel - € 12

granny smith/rode ui/kappertjes/knoflook-  
citroendressing  
Verdejo

## Hoofdgerechten

### Gebakken lendebeefstuk - € 25

klassieke pepersaus  
Shiraz

### Lasagne bolognese - € 23

met een frisse salade  
Barbera D'alba

### Langzaam gegaarde spareribs - € 24

BBQ marinade/knoflooksaus/friet  
Shiraz

### Tagliatelle - € 23

paddenstoelen/truffel/  
crème fraiche/oude kaas  
Merlot Vino Bio

### Mercure burger - € 21

bacon/cheddar/friet/mayonaise/ketchup  
Ribera del Duero

### Surf en turf - € 25

lendebeefstuk/gamba's/pikante rode wijnjus  
Sauvignon blanc

### Gegrilde zalmfilet - € 24

antiboise dressing  
Chardonnay leyda

### Vegan wortel pompoen burger - € 22

wortel en spitskool in zuur/chilimayonaise/friet  
Pinot grigio rose

### Portie friet - € 4

### Mayonaise of ketchup - € 1

### Gemengde salade - € 4

## Nagerechten

### Gegrilde ananas- € 7

met tropische yoghurt mousse

### Kletsoppen - € 7

met frambozensorbetijs

### Trio van chocolade - € 8

### Koffie met huisgemaakte lekkernijen - € 10



MERCURE  
HOTELS



Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot de medewerkers.