

VOORGERECHTEN / VORSPEISEN / STARTERS

Plukbrood van Bakkerij van der Most met diverse dips

€ 7,50

Frisch gebackenes Niederländisches "Plukbrood" von der Bäckerei van der Most
mit verschiedenen Dips

Fresh baked dutch bread from the bakery van der Most with dip

Carpaccio van rund

€ 13,50

met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitten en gemarineerde salade

Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, Pinienkernen und mariniertem Salat

Carpaccio of beef with truffle mayonnaise, Parmesan, pine nuts and marinated salad

Gamba's al Pil-Pil

€ 12,50

pittige gamba's in olijvenolie met brood

Garnelen al Pil-Pil pikante Garnelen in Olivenöl mit Brot

Prawns al Pil-Pil spicy prawns in olive oil with bread

Mediterraanse Tapas plank

€ 14,50 p.p.

Met gamba's, chorizo, manchego kaas, gevulde paprika's, mozzarella, soep en zalm

Mediterrane Vorspeisenvariation mit Gambas, Chorizo, Manchego Käse, Gefüllte

Paprika, Mozzarella, Suppe und karibisch marinierter Lachs ab 2 Personen

Mediterranean appetizer variation with prawns, chorizo, manchego cheese, stuffed peppers, mozzarella, soup and

Caribbean marinated salmon from 2 persons

Warme geitenkaas met Breitsamer

€ 12,00

honing, walnoten, granaatappel en gemarineerde salade

Warmer Ziegenkäse mit Breitsamer Honing, Walnüssen, Granatapfel an marinierten Salat

Warm goat's cheese with Breitsamer honey, walnuts and pomegranate on a marinated salad

Soep van de dag

€ 7,50

met brood

Tagesuppe mit Brot

Soup of the day with bread



De Hazelaer

RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL

HOOFDGERECHTEN / HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

Runderhaaspunten met gemengde bospaddestoelen € 26,50
in cognacroomsaus en garnituur

Rinderfiletspitzen mit Waldpilzen in Cognacrahmsauce und Garnitur
Strips of beef fillet with wild mushrooms in cognac cream sauce and garnish

Kipsate met atjar, gebakken ui en satésaus, friet en salade € 19,50
Hähnchen Sate mit Atjar, Röstzwiebeln, Satesauce pommes frites und Salat
Chicken satay with atjar, fried onions, satay sauce, chips and salad

Varkenshaas met pepersaus € 26,50
Schweinefilet mit Pfeffersauce
Pork fillet with peper sauce

Tournedos met kruidenboter € 35,50
Rinderfilet mit Kräuterbutter
Beef fillet with herb butter

Krokant gebakken Schnitzel met champignonroomsaus € 22,50
Knusprig gebratenes Schnitzel mit Champignonrahmsauce
Crispy fried Schnitzel with creamy mushroomsauce

De Hazelaer Spareribs 800 gr. € 22,50
zoet pittig gemarineerd met garnituur
De Hazelaer Spareribs 800 gr. süß pikant mariniert
De Hazelaer Spareribs 800 gr. sweet spicy marinated



De Hazelaer
RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL

HOOFDGERECHTEN / HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

Tortelloni gevuld met ricotta en spinazie, met kerstomaatjes, € 16,90

champignons en in een romige saus

Tortelloni mit Ricotta Spinat Füllung, mit Cherry Tomaten,

champignons und in Rahmsauce

Tortelloni filled with ricotta and spinach, with cherry tomatoes,

mushrooms and in a creamy sauce

Gebakken zalmfilet met bospaddelstoelen en witte wijn saus € 26,50

Gebratenes Lachsfilet mit Waldpilzen und Weissweinsauce

Pan fried salmon with wild mushrooms and white wine sauce

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur

Alle hauptspeisen werden mit Garnitur serviert

All main dishes are served with garnish



De Hazelaer

RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL

DESSERTS

Vers gebakken chocolade taart van Valrhona chocolade met vanille-ijs en Amarena kersen

€ 10,50

Frisch gebackener Schokoladenkuchen von Valrhona Schokolade mit Vanilleeis und Amarena Kirschen

Freshly baked chocolate cake from Valrhona chocolate with vanilla ice cream and amarena cherries

Dame Blanche

€ 8,50

Vanille ijs met slagroom en chocolade saus

Dame Blanche Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensauce

Lady Blanche Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce

Crème Brûlée

€ 8,50

klassiek frans dessert met een romige custard en een knapperige laagje gekarameliseerde suiker en kaneel ijs

Klassisches französisches Dessert mit cremigem Vanillepudding und einer knusprigen Schicht karamellisiertem Zucker und Zimt Eis

Classic French dessert with creamy custard and a crunchy layer of caramelized sugar and cinnamon ice cream

Hazelnootparfait

€ 8,50

met karamelsaus en verse bessen

Haselnuss Parfait mit Karamelsauce und frischen Beeren

Hazelnut parfait with caramel sauce and fresh berries



De Hazelaer

RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL