

LOKAAL 038

DINER

Warme Dranken

Koffie	€ 1,00
Espresso	€ 1,00
Dubbele espresso	€ 1,80
Cappuccino	€ 1,25
Latte macchiato	€ 1,25
Thee assortiment	€ 1,00
Potje verse thee	€ 2,50
Verse munt thee	€ 1,25
Irish coffee	€ 6,50
French coffee	€ 6,50
Caribbean coffee	€ 6,50

High tea (op reservering) € 4,95

Frisdranken

Coca Cola	€ 1,25
Coca Cola Zero	€ 1,25
Fanta	€ 1,25
Rivella	€ 1,25
Ice Tea	€ 1,25
Tonic	€ 1,25
Bitter lemon	€ 1,25

Mineraalwaters

Earth plat 33 cl.	€ 1,50
Earth bruisend 33 cl.	€ 1,50
Earth plat 75 cl.	€ 1,95
Earth bruisend 75 cl.	€ 1,95

Bio Sappenbar

Sinaasappelsap	€ 1,25
Appelsap/Perensap	€ 1,25
Appel vierbes	€ 1,25
Appel aardbei	€ 1,25

Apéritieven

vanaf 17.00 uur

Droge sherry	€ 2,50
Medium sherry	€ 2,50
Ruby Port	€ 2,50
Tawny Port	€ 2,50
Campari	€ 2,50
Martini Bianco	€ 2,50
Martini Rosso	€ 2,50
Pernod	€ 3,00
Gordon dry Gin	€ 3,75
Wijnen per glas rood, wit, rosé	€ 3,00
Glas Prosecco	€ 3,00
Fles wijn	€ 14,50

Cocktails

vanaf 17.00 uur

Alcoholhoudende	€ 4,50
Alcoholvrije o.a Gin/Tonic	€ 2,50

Digestieven

vanaf 17.00 uur

10 years old Tawny Port	€ 4,50
Vintage Port / LBV	€ 4,50
Cognac Remy Martin VSOP	€ 5,50
Armagnac VSOP	€ 5,50
Calvados VSOP	€ 5,50
Diverse whisky's	€ 4,50
Grappa	€ 5,00
Grand Marnier	€ 4,50
Triple Sec	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Drambuie	€ 4,50

Bier

vanaf 17.00 uur

Tappils	€ 2,00
Flesje speciaal bier	€ 2,50
Wit bier/Palm/Duvel/ Leffe/Radler 0,0%	

LOKAAL 038

Geachte gast,

U bevindt zich in één van de restaurants van het Deltion College. Hoe leuk is het om geholpen te worden door een aanstormend horecatalent. Van fouten maken kun je leren!

Deze mogen dan ook gemaakt worden!!

Het kan gebeuren dat de praktijkdocent(e) tijdens de les zijn/haar studenten aan tafel helpt of corrigeert.

De docent(e) evalueert dit met de student aan het einde van de les.

I.v.m. deze evaluatie binnen de lestijd zijn wij gesloten om 14.00 uur tijdens de lunch en 20.30 uur tijdens het diner.

Bedankt voor uw begrip.

LOKAAL
038

DINER

Voorgerechten / Starters

Bietello Tonato (v) € 4,25
Vegetarisch gerecht van rode biet, radijs en vegan tonijnmayonaise

Truffelsoep (v) € 3,75
Licht gebonden soep van truffel-tapenade geserveerd met broodcroutons

Groene asperge quiche (warm voorgerecht) (v) € 4,25
Warme hartige taart van groene asperges en blauwschimmelkaas

* Hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend garnituur.
Main courses are served with a complimenting side dish.

** Alcoholische dranken worden geserveerd vanaf 17.00 uur.
Alcohol is served only from 5 p.m. onwards.

LOKAAL
038

DINER

Hoofdgerechten / Maincourses

Triologie van asperges (v) € 9,25
Warme hartige taart, soep en verse asperges

Heilbot met avocadopesto € 9,25
Gebakken filet van heilbot met verse garnalen en avocadopesto

Kalfsentrecote met kalfsjus van la Trappe Quadrupel € 9,25
Gebakken kalfslende eigen jus verrijkt met Trappistenbier

Nagerechten / Desserts

Keuze van de kaaswagen € 5,00
Maak uw keuze uit ons uitgebreide kaasassortiment

Banana Royale (v) € 4,25
Crème brûlée, crème van yoghurt, crème van gebakken banaan, zwarte sesamcake, krokantje van banaan, bananenring, chocoladedonut, chocoladesaus en bananenijs

(v) = vegetarische variant is mogelijk

Voor meer informatie over de allergenen in ons menu, kunt u contact opnemen met één van onze medewerkers.

For more information on the allergens in our menu, please ask a member of staff.

All our food is made from our 4-pillar philosophy; Honest & Lovely, bio-friendly, fair trade, sustainable and local.