

Breekbrood voor ca. 2 personen ✓ <i>Vloergebakken, knapperige bol geserveerd met lichtgezouten roomboter en huisgemaakte aioli</i>	6,00
Bitterballen <i>Zes rundvleesbitterballen met fijne Zaanse mosterd</i>	7,00
Kaas bitterballen ✓ <i>Zes gefrituurde bitterballen gevuld met Emmentaler, Gruyère en Parmezaanse kaas, geserveerd met mosterdmayonaise</i>	7,30
Gemengde nootjes ✓ <i>Klein (ca. 2 personen)</i>	2,00
<i>Groot (ca. 4 personen)</i>	3,50
Groene en zwarte olijven ✓ <i>Klein (ca. 2 personen)</i>	3,00
<i>Groot (ca. 4 personen)</i>	4,60
Kaasblokjes voor ca. 2 personen ✓ <i>Hollandse boeren belegen kaas van de Ruurhoeve uit Hoogeloon, geserveerd met appelstroop</i>	7,00
Worst voor ca. 2 personen <i>Gerookte varkensworst en runder-knoflookworst van de Walhoeve uit Goirle, geserveerd met mosterd</i>	6,50
Kaas- en worstplank voor ca. 2 personen <i>Combinatie van Hollandse boerenkaas van de Ruurhoeve en worstsoorten van de Walhoeve, geserveerd met mosterd en appelstroop</i>	7,50

De borrelkaart wordt dagelijks tussen 12:00 en 17:00 & 20:00 en 21:30 uur geserveerd.

*In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heb jij een allergie?
Meld het ons. Wij helpen je graag bij het maken van je keuze.*

In Beekse Bergen laten we je zien en ervaren hoe mooi de natuur is. Om de natuur te beschermen, proberen wij allerlei facetten in onze parken zo duurzaam mogelijk te maken. Daarom zijn er een aantal duurzame producten te verkrijgen in ons restaurant, zoals biologische en Fairtrade producten en producten met het Beter Leven keurmerk. Safari Resort Beekse Bergen heeft het hoogst haalbare Green Key Goud certificaat behaald. Dit is hét (internationale) keurmerk voor duurzame bedrijven.



LUNCHGERECHTEN

12:00 tot 16:00 uur

Biologische tomatensoep 	6,50
<i>Tomatensoep geserveerd met kruidenolie en brood</i>	
Dikke Mik gezond 	6,00
<i>Vers gesneden molenaarsbrood (wit of bruin) met kaas, gekookt ei, verse kruiden en pompoenpitjes</i>	
Bourgondische rundvleeskroketten	9,00
<i>Molenaarsbrood (wit of bruin) met twee biologische rundvleeskroketten en fijne mosterd</i>	
Hollandse garnalenkroketten	14,00
<i>Molenaarsbrood (wit of bruin) met twee garnalenkroketten en Moto-saus (pikante mayonaise met chilipeper en gember)</i>	
Salade Caprese 	15,00
<i>Notensla met mozzarella-bolletjes, cherry tomaatjes, basilicumolie en pijnboompitjes</i>	
Broodje carpaccio	11,00
<i>Dungesneden carpaccio op wit of bruin molenaarsbrood met huisgemaakte pesto, truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas</i>	
Bagel met gerookte zalm	10,00
<i>Crispy bagel met gerookte zalm, dille-roomkaas en notensla</i>	
Uitsmijter (ook vegetarisch te bestellen)	9,00
<i>Molenaarsbrood (wit of bruin) met drie gebakken eieren, keuze uit ham, kaas of ham/kaas</i>	
Hotdog 	7,00
<i>Hotdog met tomaten salsa en kool salade</i>	
Grillburger	17,50
<i>Runderburger van de grill, brioche broodje, uitgebakken spek en Cheddar, geserveerd met BBQ-saus en frites</i>	
Supplement dubbele burger	7,50
Melktaartje	7,50
<i>Zuid-Afrikaans, lichtzoet melktaartje met een knapperige bodem, een bol kaneeljes en honingsaus</i>	

LUNCH KINDERGERECHTEN

Klein kopje biologische tomatensoep ✓ <i>met of zonder gehaktballetjes</i>	5,50
Bourgondische, biologische rundvleeskroket, <i>geserveerd met frietjes en mayonaise</i>	6,50
12 poffertjes <i>met poedersuiker en roomboter</i> ✓	7,00
Djambo tosti van wit of bruin brood ✓ <i>met kaas of ham/kaas geserveerd met ketchup</i>	4,50
Djambo ijsje <i>Vanille-ijs in een dierenbeker met aardbeiensaus en smarties (de beker mag je mee naar huis nemen)</i>	6,00

GEBAK EN IJS

Mini Donuts (3 stuks)	2,50
Muffin	2,70
Appeltaart	3,20
Chocoladetaart	3,50
Carrot Cake	4,00
Slagroom	0,50
Ben en Jerry's (100 ml) <i>Cookie Dough Strawberry Cheesecake Caramel Chew Chew Fudge Brownie (Dairy free)</i>	3,50

VOORGERECHTEN

Breekbrood voor ca. 2 personen 	6,00
<i>Vloergebakken, knapperige desembol geserveerd met lichtgezouten roomboter en huisgemaakte aioli</i>	
Biologische tomatensoep 	6,50
<i>Tomatensoep met kruidenolie en brood</i>	
Kerrie vis	12,00
<i>Frisse salade, Victoria baars, gemarineerde ananas en kerriedressing</i>	
Carpaccio	10,00
<i>Rundercarpaccio, pesto, truffelmayonaise, pijnboompitten en geraspte Parmezaanse kaas</i>	
Salade van rode biet en geitenkaas 	10,00
<i>Geitenkaas uit Etten-Leur, honingdressing, gemengde noten en rode biet</i>	
Biltong	11,00
<i>Zuid-Afrikaans specialiteit, gedroogd rundvlees met een compote van rode kool</i>	
Supplement gebakken meelwormen	2,00

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

Boboti <i>Zuid-Afrikaanse gehaktschotel uit de oven, geserveerd met couscous en bananenchips</i>	15,00
Zebra pasta  <i>Zwart-witte lintpasta met truffelsaus, gebakken paddenstoelen, paprika, tomatasaus en geraspte Parmezaanse kaas</i>	13,00
Grillburger <i>Runderburger van de grill, brioche broodje, uitgebakken spek en Cheddar, geserveerd met BBQ-saus en frites</i>	17,50
Supplement dubbele burger	7,50
Maaltijdsalade <i>Seizoenssalade, met limoen gemarineerde kip, Oosterse dressing</i>	14,50
Supplement meelwormen	2,00
Potjikos <i>Stoofpotje van lam met grove groenten, geserveerd in een broodje</i>	23,50
Struisvogel* <i>Gegrilde Struisvogel biestuk met gebakken knolselderij, pommes pont neuf en rooibos saus</i>	33,50
<small>*Exclusief gerecht; vraag medewerker om beschikbaarheid</small>	
Steak <i>Gegrilde rumpsteak (200 gram) geserveerd met wortel, knolselderij en pastinaak, een op zeezout gepofte aardappel en rode wijnsaus</i>	20,50
Shortrib <i>Runder "sparerib" van de grill met frisse rauwkost en rozemarijnmayonaise</i>	24,50
Dorade <i>Doradefilet met gekonfijte venkel, aardappelblokjes en witte wijnsaus</i>	18,50
Zalm <i>Geroosterde zalm met couscous, paksoi, noten en kerriesaus</i>	23,50
Groentecurry  (veganistisch) <i>Een abdij-desembol gevuld met een curry van diverse seizoensgroenten</i>	15,00
Parelhoen <i>Gebakken parelhoensuprême</i>	19,50

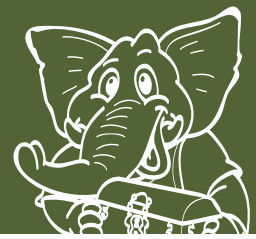
BIJGERECHTEN

Schaaltje groenten van het seizoen	4,50
Schaaltje aardappel wegdes	2,50
Schaaltje frisse salade	2,50

DESSERTS

Malva cake	8,00
<i>Zuid-Afrikaanse Malva cake met een Zuid-Afrikaanse whisky saus</i>	
Dame Blanche	7,50
<i>Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Melktaartje	7,50
<i>Zuid-Afrikaans, lichtzoet melktaartje met een knapperige bodem, een bol kaneelijs en honingsaus</i>	
Crème Brûlée	6,50
<i>Crème anglaise met vanille uit Madagaskar, bedekt met gekarameliseerd suikerlaagje</i>	
Panna Cotta	8,50
<i>Citrus fruit, sinaasappel gel en witte chocolade</i>	

DJAMBO MENU



VOORGERECHTEN

- Biologische tomatensoep** 4,50
Tomatensoep met gehaktballetjes en een broodje
- 'Groentetuintje' (tomaatjes, komkommer en paprika)** ✓ 4,00
Groenten met yoghurt-gemberdip en cocktailsaus

HOOFDGERECHTEN

- Hotdog** ✓ 7,00
Hotdog met tomatensalsa en koolsalade
- 'Zebrapasta' (zwart-witte lintpasta)** ✓ 8,00
Pasta met verse groenten, champignons, basilicum en roomsaus
- Kipnuggets van scharrelkip en frietjes** 6,50
Geserveerd met huisgemaakte appelcompote en mayonaise
- Kroket van biologisch rundvlees en frietjes** 6,50
Geserveerd met huisgemaakte appelcompote en mayonaise
- Poffertjes** ✓ 7,00
Geserveerd met poedersuiker en roomboter

TOETJES

- Panna Cotta** 4,50
Met citrus fruit
- Djambo ijsje** 6,00
Vanille-ijs in een dierenbeker met aardbeiensaus en smarties (de beker mag je mee naar huis nemen)

*In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heb je een allergie?
Laat het ons weten. Dan stellen we samen met jou een lekkere maaltijd samen
zonder allergenen.*