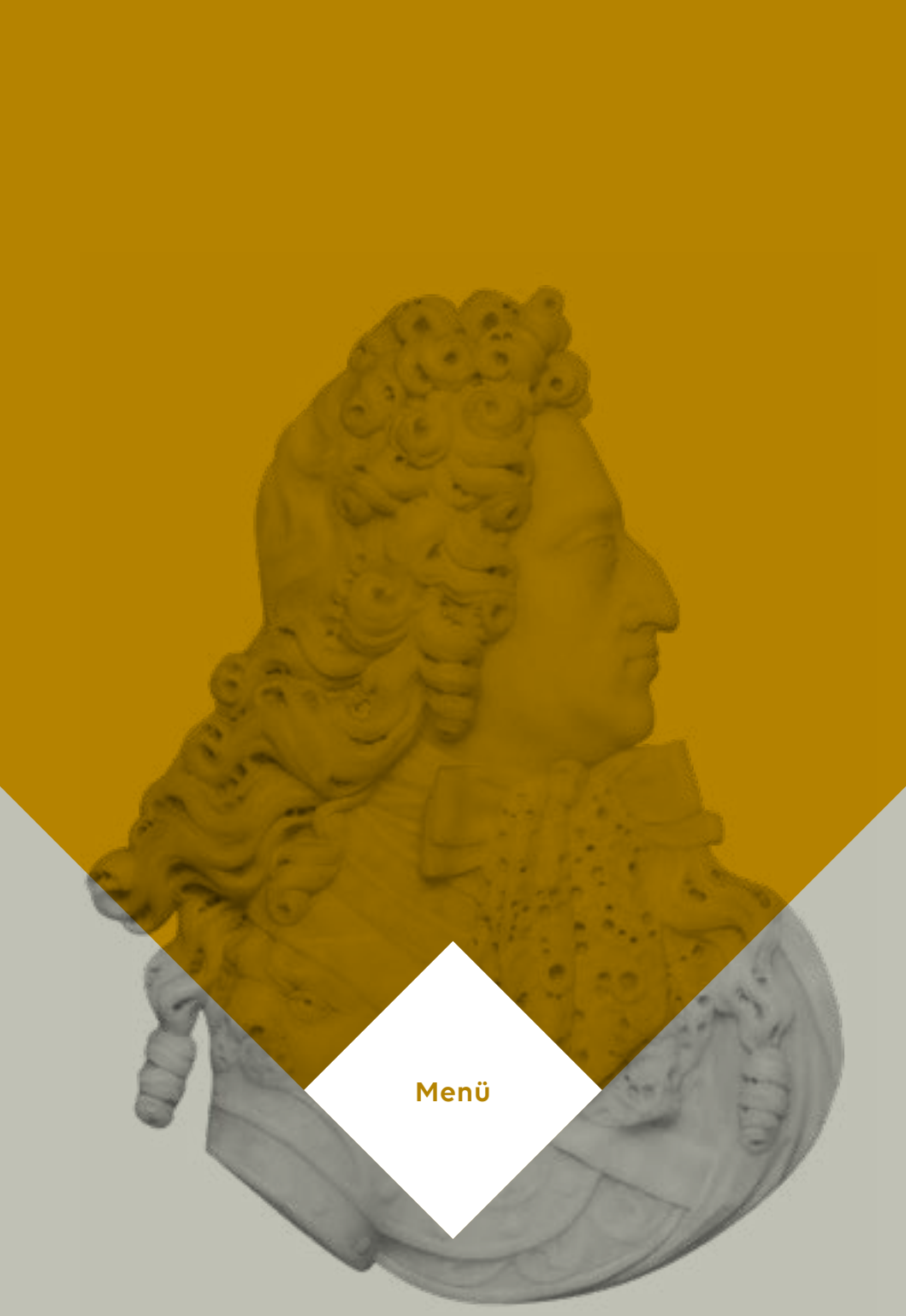

Menü

restaurant balzaal

Getränke

Warme Getränke

Kaffee	3,25
Kaffee koffeinfrei	3,25
Tee	3,25
Minztee	4,00
Ingwertee mit Orange	4,00
Cappuccino	3,75
Milchkaffee	4,00
Latte macchiato	4,25
Flat White	4,00
Espresso	3,25
Doppelter Espresso	4,50
Chai latte	4,25
Schokoladenmilch	4,00
Hafermilch	0,25

Getränke

Coca-Cola	3,25
Coca-Cola Zero	3,25
Fuze Tea Sparkling	3,25
Fuze Tea Green	3,25
Fuze Tea Peach	3,25
Chaudfontaine (m. Kohlensäure)	3,00
Chaudfontaine (m. Kohlensäure) 0,75L	5,50
Chaudfontaine (still)	3,00
Chaudfontaine (still) 0,75l	5,50
Fanta Cassis	3,25
Fanta Orange	3,25
Sprite	3,25
Royal Bliss Bitter Lemon	3,50
Royal Bliss Ginger Ale	3,50
Royal Bliss Tonic	3,50
Rivella	3,50

Milchgetränke und Säfte

Fristi	3,50
Schokoladenmilch (kalt)	3,50
Milch / Buttermilch	2,75
Orangensaft	4,50
Apfelsaft BIO	4,00
Apfel-Holunder-Saft BIO	4,00
Smoothie mit Mango, Maracuja und Ingwer	4,25
Smoothie mit Apfel, Banane, Erdbeere und Kirsche	4,25

Fassbier

	0,3l	0,5l
Heineken	3,95	6,50
Texels Skuumkoppe	5,50	8,50

Flaschenbier

Affligem Blond	5,50
Affligem Dubbel	5,50
Affligem Tripel	5,50
Liefmans Fruchtbier	5,50
Brand Weizen	5,50

Flaschenbier - alkoholfrei

Heineken 0%	3,95
Amstel Radler 0%	4,25
Affligem Blond 0%	4,75
Brand Weizen 0%	4,75
Liefmans Fruchtbier 0%	4,75
Texels Skuumkoppe 0%	4,75

Wein

	Glas	Flasche
Pinot Grigio	5,00	25,00
Weiß, trocken und frisch, Castelnuovo, Italien		
Chardonnay	5,50	27,50
Weiß, trocken und fruchtig, Castelnuovo, Italien		
Pinot Grigio blush	5,00	25,00
Rosé, leicht und trocken, Castelnuovo, Italien		
Merlot	5,00	25,00
Rot, leicht und sanft, Castelnuovo, Italien		

<18 kein Alkohol

Speisen

Konditorei

Orangenkuchen	**5,25**
Haselnussbaiser (Glutenfrei)	**5,00**
Apfelkuchen	**5,00**
Karottenkuchen	**5,50**
Schneewittchen (Panna-Cotta-Torte)	**5,25**
Muffin	**3,75**
Schlagsahne	**1,00**
Saucijzenbroodje (Würstchen im Blätterteig)	**4,00**

Sauerteigbrot

Carpaccio **15,50**
Pesto-Mayonnaise, Rucola, Tomaten, Parmesan, Kernmix

Räucherlachssalat **14,50**
Tomate, Gurke, Kapern, kleiner Römersalat

Bauern-Brie **12,50**
Walnuss, Honig, Rucola

Wrap **12,50**
Tapenade, Ofengemüse aus dem eigenen Gemüsegarten

Panini

Schinken, Käse	**8,00**
Scharfes Hähnchen, Käse	**9,50**

Salat - inklusive Brot und Butter

Salat **11,50**
Frischer Salat, Saisongemüse, Croutons und hausgemachtes Dressing

Ergänzung

Knuspriges Hähnchen	**6,50**
Räucherlachs	**6,50**
Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen	**6,50**

Haben Sie eine Lebensmittelallergie?

Kontaktieren Sie uns bitte, wir berücksichtigen gern Ihre Wünsche. Es ist leider nicht auszuschließen, dass unsere Gerichte Allergene enthalten.

= vegan
= vegetarisch
BIO = lokal und biologisch, mit Respekt für Mensch und Tier

Hausgemachte Suppen - inklusive Brot und Butter

Tomatensuppe 7,00

Wechselnde Suppe der Saison 7,50

Burger

Palast-Burger 14,50
Kalbsburger, Essiggurke, Tomate, rote Zwiebel, kleiner Römersalat, Burgersauce

Hähnchenburger 14,50
kleiner Römersalat, Tomate, Teriyaki, Sojasprossen

Veggie-Burger 14,50
Krautsalat, Piccalilli, kleiner Römersalat

---

warme gerechten

2 Kroketten BIO 12,50
Sauerteigbrot, Butter, Amsterdamer Zwiebeln, Senf-Mayonnaise

2 Vegetarische Kroketten 12,50
Sauerteigbrot, Butter, Amsterdamer Zwiebeln, Senf-Mayonnaise

2 Holländische Garnelenkroketten 17,50
Sauerteigbrot, Petersilienmayonnaise, geriebene Zitronenschale und Kräutersalat

Uitsmijter (Strammer Max, Spiegelei auf Brot) 14,50
Freilandei, Schinken vom Bauernhof, gratinierter Käse

Königinpastetchen 12,50
Pilzragout

Beilagen

Frites van Zuyd, Mayonnaise	**5,50**
Loaded Fries, Trüffel-Mayonnaise, Olde Remeker	**8,50**
Frischer Krautsalat	**5,00**

Für die Kleinen

Tomatensuppe	**5,50**

Kindermenü **8,00**
Pommes mit (vegetarische) Kroketten oder Hähnchenteilen, Mandarine und Capri-Sonne

---

Snacks

Nachos	**9,50**
Niederländische 'Bitterballen' (Fleischkroketten)	
8 Stück	**11,00**
Vegetarische bitterballen	
8 Stück	**11,00**
Käserolle	
8 Stück	**11,00**
Knuspriges Hähnchen	
8 Stück	**13,00**
Mixed Bitter Set	
12 Stück	**15,00**

Paleis Het Loo arbeitet mit Lieferanten hochwertiger Produkte zusammen, die sich einem verantwortungsbewussten Unternehmertum verpflichtet fühlen. Wo immer es möglich ist, verwenden wir Produkte aus der Region. Einwandfreie Zutaten, handwerkliches Können und Respekt vor der Umwelt finden so, in Übereinstimmung mit dem Stil und der Geschichte des Schlosses, zu einer Einheit. Unsere Kooperationspartner sind unter anderem: Peeze (biologischer und fair gehandelter Kaffee der Spitzenqualität), Hesseling (lokal produziertes Fleisch niederländischer Bauern aus nachhaltiger und tierfreundlicher Haltung) sowie Frites van Zuyd (frische Pommes frites aus lokal angebauten Kartoffeln).

Die Geschichte der Prins Hendrik Garage

Im Jahr 1908 kaufte Hendrik, der Prinzgemahl Königin Wilhelminas, sein erstes Auto. In den Stallungen, die er und Königin Wilhelmina bauen ließen, war jedoch kein Platz für Autos. Königin Wilhelmina hielt Autos für eine unsinnige Neuerung. Doch schon nach wenigen Jahren machten sie und Prinz Hendrik ihre täglichen Ausfahrten öfter mit dem Auto als mit der Kutsche. Prinz Hendrik bekam seinen Willen: In seiner neuen Garage hatten acht Autos Platz. Heute ist diese Garage das Grand Café „prins Hendrik garage".