

Spoorn

Terras & restaurant



GROOTS  
genieten  
van  
gerechten



# Spoom

Terras & restaurant

---

Lunch kaart van 12:00 t/m 17:00 uur

## Voor de lekkere trek

Uitsmijter ham /kaas  
(keuze wit of bruin brood)  
€ 9,50

2 kroketten op brood met Franse mosterd / augurk / zilveruitjes  
€ 9,00

Club sandwich / gegrilde kip /krokante spekjes / little gem / tomaat /  
cocktailsaus  
€ 14,50

Tosti caprese / tomaat / mozzarella / pesto  
€ 8,50

Saté van kippendijen / huisgemaakte saté saus / zoet zure komkommer /  
atjar / kroepoek / krokante uitjes  
€ 16,50

Cheeseburger / truffel mayonaise / uitgebakken spek /  
gebakken rode ui / cheddar cheese / frieten  
€ 16,50



# Spoom

Terras & restaurant

---

Lunch kaart van 12:00 t/m 17:00 uur

## Salade

Caesar salade / gegrilde kip / gekookt ei / litle gem/ croutons / Parmezaan /  
ansjovis dressing

€ 16,50

Salade gamba's / knoflook / basilicum / arrabbiata saus

€ 18,50

## Soepen

Franse uiensoep / gegratineerd met Hollandse kaas

€ 8,00

Pomodoro soep / vlokken Parmezaan / crème van basilicum

€ 7,00

---



# Spoom

Terras & restaurant

---

Lunch kaart van 12:00 t/m 17:00 uur

## Broodjes

Carpaccio ossenhaas / crème van truffel / pijnboompitten / Parmezaan /  
aceto stroop  
€ 12,50

Vitello tonnato, crème van tonijn / kappertjes / aceto stroop /  
basilicum  
€ 9,50

Gezond ham / kaas / tomaat / ei / komkommer  
€ 7,00

Caprese / tomaat / mozzarella / basilicum pesto  
€ 8,50



## Borrelkaart vanaf 12:00 t/m .....

Breek brood met verschillende smeersels / aioli / huisgemaakte kruidenboter / olijven tapenade  
€ 9,50

Portie bitterballen met Franse mosterd  
€ 8,00

Bitter garnituur  
€ 12,50

Borrelplank / verschillende soorten vleeswaren / kaas / bittergarnituur / breek brood smeersels  
€ 14,50

Dinerkaart vanaf 18:00 uur

## Voorgerechten

Carpaccio ossenhaas / crème van truffel / pijnboompitten / Parmezaan / aceto stroop.  
€ 14,50

Vitello tonnato / crème van tonijn / kappertjes / aceto stroop / basilicum  
€ 16,50

Scampi aioli / knoflook / pepercino / Parmezaanse kaas  
€ 18,50

Cesaresalade / gegrilde kip / gekookt ei / ijsbergsla / croutons / Parmezaan /  
ansjovis dressing  
€ 16,50

Salade gamba's / knoflook / basilicum / arrabiata saus  
€ 20,50

# Spoom

Terras & restaurant

---

Dinerkaart vanaf 18:00 uur

## Soepen

Franse uiensoep / gratineerd met Hollandse kaas

€ 8,00

Pomodoro soep / vlokken Parmezaan / crème van basilicum

€ 7,00

## Pasta

Ravioli spinazie ricotta / boter jus / salie / hazelnoot / Parmezaanse kaas

€ 18,50

Pasta gamba / arrabiata / basilicum / tomaat

€ 18,50

Pasta aioli / Parmaham / Parmezaan

€ 14,50

## Klassiekers

Saté van kippendijen / huisgemaakte saté saus / zoet zure komkommer / atjar /

kroepoek / krokante uitjes

€ 16,50

Cheeseburger / brioche brood / truffel mayonaise / uitgebakken spek /

gebakken rode ui / cheddar cheese / frieten

€ 16,50

---

# Spoom

Terras & restaurant

Dinerkaart vanaf 18:00 uur

Laat u verrassen door de **Chef** met een dagelijks wisselend  
3 gangen Menu  
€ 36,00

## Hoofdgerechten

Kalfsschnitzel Wiener art / Preiselbeeren compote / frieten of gebakken aardappels  
€ 22,50

Tournedos / truffeljus / zoete aardappel zalf / wilde spinazie  
€ 26,50

Gebakken sliptong met aardappel mousseline / tomaten antiboise  
€ 26,50

Op de huid gebakken dorade filet met gamba's / knoflook / basilicum / wilde spinazie / jus van  
bisque  
€ 23,50

Mosselen op klassieke wijze  
€ 23,50

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een salade en frieten**



# Spoom

Terras & restaurant

---

Dagkaart vanaf 12:00 uur

Voor de lekkere trek

## **Pizza margherita**

Tomatensaus / mozzarella

€ 9,50

## **Pizza fungi**

Pizza met gekookte ham / ui / champignons

€ 12,50

## **Pizza procutto**

Met buffel Mozzarella / parmaham /rucola

€ 16,50

## **Truffel frieten**

Parmezaanse kaas / oregano / truffel mayonaise

€ 6,50

---



# Spoom

Terras & restaurant

---

Dessertkaart vanaf 18:00 uur

## Dessert

Affogato / karamelsaus / krokante witte chocolade  
€ 7,50

Huisgemaakte Cheesecake  
€ 8,50

Dessert van de chef  
€ 6,50



## Wijnkaart

### ***Trebbiano d'Abruzzo Rocca Ventosa DOP 2019 Cantina Tollo (Regio Abruzzo)***

*Deze delicate wijn wordt gemaakt van 100% Trebbiano. Het is een zachte en soepele wijn met frisse zuren en veel finesse.*

*Glas € 4,50*

*Fles € 22,50*



### ***Pinot Grigio delle Venezie "Blush" DOC 2020 Ornella Bellia (Regio Veneto)***

*Deze bijzondere licht koperkleurige Pinot Grigio wordt geproduceerd uit 100% Pinot Grigio druif waarbij de schilletjes 12 uur met de most mee vergisten waardoor ze een mooie zeer subtiele zalmrose kleur met koperachtige reflexen achterlaten.*

*Glas € 4,0*

*Fles € 22,50*



### ***Chardonnay Terre di Chieti IGP 2019 Cantina Tollo (Regio Abruzzo)***

*Deze zeer smaakvolle wijn wordt verkregen uit een vergisting van de most met de schilletjes en een gedeeltelijke houtrijping (10%) op Franse eikenhouten vaten. kazen. De aanbevolen serveertemperatuur is 8°C.*

*Glas € 4,50*

*Fles € 22,50*



## Wijnkaart

### ***Sangiovese Terre di Chieti IGP 2019 Cantina Tollo (Regio Abruzzo)***

*In zijn categorie een absolute topwijn! De Sangiovese 2004 kreeg niet alleen 86 punten van Robert Parker, maar ook een zilveren medaille tijdens het Concours Mondial van Brussel! Het is een stijlvolle Sangiovese met aroma's van kersen, vijgen, pruimen. Hij heeft frisse zuren en zachte tannines. De wijn is harmonieus en heeft een mooie afdronk.*



*Glas € 4,50*

*Fles € 22,50*

### ***“Filo d’ Erba” Carmenère Veneto IGT 2019 Ornella Bellia (Regio Veneto)***

*Ornella Bellia is een verhaal over familie, een verhaal over liefde voor wijn en gastvrijheid van drie generaties die hun passie en toewijding geven aan uitmuntendheid en kwaliteit. Het familieverhaal begint in 1951 in het hart van de regio “Lison Pramaggiore”. Momenteel is dit een essentieel deel van de nieuwe “Venezia” gecontroleerde herkomstbenaming. Grootvader Aurelio Bellia start als pachtboer met 18 hectare, waarna vader Giovanni het domein verder ontwikkelt. Het domein dat nu 33 hectare groot is wordt geleid door dochter Ornella Bellia die er een gelijk aantal hectare aan toe heeft gevoegd, dat eigendom is van geselecteerde en loyale leveranciers, die de landbouwkundigen en wijnmakers van Ornella Bellia ondersteunen bij de verzorging van de wijngaarden en de druiven. Dit om een constante kwaliteit te waarborgen.*



*Glas € 6,00*


*Fles € 35,00*

# Spoom

Terras & restaurant



## L'Arjolle Côtes de Thongue rosé

 Franse rosé met een fruitig en kruidig aroma en een frisdroge smaak. Lekker bij frisse salades, vis van de barbecue of op het terras, in combinatie met fijne amuses. Nu op dronk; desgewenst goed te bewaren tot één à twee jaar na de oogstdatum. Heerlijke volle Zuid-Franse rosé met een fruitig en kruidig aroma en een mondvullende, frisdroge smaak. Prima bij frisse salades, vis van de barbecue of op het terras met fijne amuses.


 Syrah, Grenache

Frankrijk

Glas € 4,50  
Fles € 22,50



## De Pró Cava Brut

 Frisse, mousserende witte wijn uit Spanje, met de geur van sappig fruit. Door de evenwichtige, zachte smaak is deze wijn heel geschikt als aperitief of als sorbet met citroenijs. Heerlijk frisse mousserende wijn met vers, sappig fruit in de neus en een evenwichtige, zachte smaak met een milde mousse. Uitstekend als aperitief, zowel in huiselijke sfeer als bij recepties. Ook lekker als sorbet, gemengd met citroenijs.

 Xarel.lo, Macabeo, Parellada


Spanje Wit  
Penedès

Glas € 5,00  
Fles € 24,50



## Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Equinoxe Chardonnay

Fraaie, aromatische droge witte wijn uit Frankrijk, met geurnuances van toast, rijpe appel, mango en wat eikenhout. De zachte, milde smaak past goed bij verfijnde visgerechten, gevogelte of milde pasta. Fraaie, aromatische droge witte wijn met nuances van toast, rijpe appel, mango en wat eikenhout.

 De smaak zet zacht, mild en rond in en heeft een aanhoudende afdronk. Goed te combineren bij verfijnde visgerechten, gevogelte of milde pastaschotels.

Frankrijk Wit  
Languedoc

Glas € 6,00  
Fles € 35,00




# Spoom

Terras & restaurant



## Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Equinoxe

 Franse, op eiken gerijpte dieprode wijn met een kruidige geur en een volle, krachtige smaak. Past uitstekend bij rood vlees, kruidige gerechten of een stukje stevige kaas  
Cabernet Sauvignon, Syrah

Frankrijk Rood  
Languedoc

Glas € 6,00  
Fles € 35,00



## Cantine Due Palme Negroamaro del Salento Domiziano


 Zondoorstofd, zacht kruidig en zwoel: deze rode wijn uit het Zuid-Italiaanse Apulië heeft veel gekonfijt fruit in het aroma en een volle smaak. Ideaal bij kruidige stoofgerechten of gegrild vlees met kruidige saus  
Negroamaro

Italië Rood  
Apulië

Glas € 4,50  
Fles € 22,50



## Cantine Due Palme Chardonnay del Salento Santa Caterina Italië Apulië

 Frisdroge chardonnay uit Zuid-Italië, met fijn (tropisch) fruit in het aroma en een sappige, volle smaak. Prima als aperitief, maar ook goed te combineren met frisse - koude - voorgerechten of vis. Frisse, (koude) voorgerechten of vis. Chardonnay

Italië Wit  
Apulië

Glas € 4,50  
Fles € 22,0




# Spoom

Terras & restaurant

---



## Monte del Frà Custoza

 Geurige witte wijn uit Italië, met een fruitig aroma van appel en perzik. De volle, droge smaak past goed bij pasta met paddenstoelen of vis. Ook erg lekker bij gevogelte. Volle, geurige droge witte wijn met een fruitig aroma (appel en perzik) en een ronde, volle en droge smaak. De afdronk is geurig en lang. Mooi en karaktervol! Een prima begeleider van verfijnde pastagerechten met paddenstoelen of vis, maar ook goed te combineren met gevogelte.



 Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Friulano, Chardonnay

Italië  
Veneto

Wit

Glas € 4,50  
Fles € 22,50

Custoza



Italië