



Welkom!

Hotel HaarlemZuid anno 1990...
Schnitzel, appelmoes met kers & een café glacé. Voor de vaste gasten onder u bekende gerechten, welke gretig aftrek vonden.

Hotel HaarlemZuid anno 2011 biedt u dezelfde kwaliteit, dezelfde nostalgische kaart, maar in een modern jasje. Strak aangeklede tafels en zwart gerokt personeel zoals je dat kent van Franse films. Culinaire hoogstandjes gaan we niet uit de weg - sterker nog - de creaties van Jaap van Haaster, onze chef-kok, worden vaak geïmiteerd. De wijnkaart is overzichtelijk en vooral betaalbaar, wat ook voor de menukaart geldt. Dat zijn meteen de sterke troeven van ons hotel: sfeervolle zalen, goed eten, vlotte bediening en je kunt er op elk moment van de dag terecht.

Dat we met de tijd mee gaan uit zich ook in de vis met het MSC-keurmerk op de menukaart. De MSC promoot duurzame visserij om daarmee overbevissing te voorkomen. Bestel gerust een mooie tong of een boterzacht stukje zalm, u kunt er zeker van zijn dat deze gevangen is op een milieuvriendelijke manier. En omdat vis moet zwemmen, serveren wij naast een goed glas wijn tevens biologisch bier, gebrouwen uit biologisch hop en gerstemout.

Laat u verwennen en geniet!
Smakelijke groet,

Directie & medewerkers

Hotel HaarlemZuid

LUNCHGERECHTEN

Broodje carpaccio

Italiaanse kruidenbol rijkelijk belegd met carpaccio van ossenhaas, rucola, Sud ' n Sol tomaatjes, Parmezaanse kaas en pesto dressing

€ 8.50

Club-Sandwich

sandwich van Viking brood, belegd met gerookte kip, bacon, scharrelei, sla, tomaat en "pollonaise" (Spaanse gerookte kip mayonaise)

€ 9.00

Drie "flippen" van mevrouw Schilder;

3 Volendamse kadetjes met gerookte zalm, Hollandse haring en garnaltjes

€ 9.00

Saté Complet

kipspiezen met een pittige satésaus, atjar, seroendeng en kroepoek met naar keuze frites of stokbrood met kruidenboter

€ 9.50

Big Burger

van 100% rundvlees met franse frietjes en bijpassende sauzen

€ 9.50

Biologische Panini

met gegrilde scharrelkip, paprika, courgettes en honing-mosterdsaus

€ 8.50

Tosti Treat

op z`n Italiaans met mozzarella en salami, op z`n Hawaiïaans met ham, kaas en ananas én op z`n Spaans met gerookte kip, tomaat en chorizo

€ 6.50

Voor de kids

croissantje met zoetheid (of iets anders natuurlijk)

€ 3.50

Diverse belegde zachte broodjes of petit pains met;

beleggen kaas, oude kaas, ham, rosbief, salami of kiprollade

€ 3.20 per stuk

Lunchbuffet

Dagelijks tussen 12:00 – 14:00 uur presenteren wij een uitgebreid lunchbuffet in het restaurant met ruime keuze uit:

Vers afgebakken broodsoorten, vleeswaren, kaas, zoetwaren, rauwkost, salades, vers fruit, diverse snacks.

Dagelijks wisselend assortiment van warme en koude vlees- en visschotels en soepen.

Koffie, thee, melk en vruchtensappen.

€ 16,00 per persoon

VOORGERECHTEN

The Magnificent Seven

zeven verschillende kleine voorgerechtigjes

€ 11.50

Sashimi

van Schotse gerookte zalm en tonijn met tempura van meerval en een sesam-soja shot

€ 10.50

Ossenhaascarpaccio

rond een rucolasalade met gekonfijte zontomaatjes, in balsamico gemarineerde zilveruitjes, pijnboompitjes, pesto-olie en parmezaan-kletskopjes

€ 10.00

Cylindertjes van parelhoenmousse

met een coating van gerookte rib-eye en gecaramelliseerd pompoenpitkruim

€ 9.50

Gegrilde Coquilles St. Jacques

op met Kingcrab gevulde canneloni en kreeftenschuim

€ 9.50

Cocktail Trio

Hollandse garnaltjes met whiskeysaus, rivierkreeftjes onder guacamole dip en gamba's in chili-aïoli

€ 9.50

Stokbrood met kruidenboter, boter en tapenade

€ 3.50

SOEPEN

Toscaanse tomatensoep

gevuld met mozzarella-tomaat tortellini en verse basilicumroom

€ 5.50

Kalfsbouillon

met groenteparels en kalfssukade

€ 5.50

Soepje uit Goa;

kippenbouillon met gamba's, dun gesneden kipreepjes, noedels, lente-ui, curry en gebrande kokos

€ 5.50

SALADES

Salade van gerookte makreel en forel

met gefrituurde zoete rode ui, wasabi-crackers, aspergescheuten en limoen-koriander dressing

€ 9.50

Geitenkaas salade

met een taartje van geitenkaas in filodeeg, gemengde noten en honing-mosterd dressing

€ 9.50

Caesar salade

de klassieke met Romain sla, parmezaanse kaas, knoflookcroutons en caesardressing

€ 7.50

met gegrilde biologische kip: € 9.50

Deze salades zijn ook als hoofdgerecht te bestellen.

U betaalt een meerprijs van

€ 3.50

KINDERMENU

Kindermenu

patat met keuze uit; kroket, frikadel, kaassoufflé, kipnuggets, knakworst, gehakt biefstukje, schnitzel

€ 8.50

American Pancakes

met stroop, poedersuiker en roomboter

€ 8.50

Alle kindermenu's zijn inclusief 1 frisdrankje naar keuze, een verrassingsijsje en een kleurplaat.

Lever de kleurplaat in bij de receptie en zoek een leuk cadeautje uit!



HOOFDGERECHTEN

VLEES

Chateaubriand de Luxe

gesneden ossenhaas met roergebakken groente, kruidenboter en bijpassende sauzen
€ 43.50 voor 2 personen

Wereldsaté

van gegrilde ossenhaas, kipfilet en gamba`s
€ 18.50

Kuikenborstfilet

gevuld met wilde spinazie op lentegroente en ciboulette saus
€ 17.50

Tournedos

gewikkeld in spek en schorsenerentagliatelle
€ 23.00

Gestoofte sukadelapjes **

traditioneel gestoofte sukadelapjes op een ouderwets Hollands andijviestamppotje
€ 15.50

Gegrilde lamshaasjes **

geserveerd met honingtijm jus en een quiche van biologische Provençaalse groenten
€ 18.00

Steak U.S.A. (300 gr)

met smokey-mosterdsaus en gegratineerd met "double cheese"
€ 26.50

Varkenshaasje

gerold in pancetta, gevuld met kruidig rundergehakt en mozzarella geplaatst op rucola-mousseline
€ 19.00

Tournedos **

met saus naar keuze
€ 21.50

BIOLOGISCH

Roergebakken maisscharrelkipreepjes

provençaals gemarineerd, op biologisch geteelde groenten
€ 17.50

Varkensoester

medaillon van scharrelvarken met gebakken bospaddenstoelen en kruidenboter
€ 22.50



VIS

Gegrilde zeebaars **

met pandanrijst, Chinese kool, paksoi en masman curry
€ 17.50

Mootje zalm uit de oven

met een korstje van peterselie, knoflook en broodkruim op lasagne van rivierkreeftjes, wilde spinazie en gerookte forel bechamel
€ 17.50

Tex-Mex stoofpotje

van pangasiusfilet, zeefruitsalsa en spicy groente
€ 15.50

Geroosterde tonijn

op een roergebakken Salade Niçoise en gepofte knoflook bearnaise
€ 18.50

Kabeljauw

op de huid gebakken met een stampotje van aardappel, prei, pancetta en beurre noisette
€ 17.00

Sliptongetjes **

3 stuks gebakken in boter
€ 17.50

Zeetong

in boter gebakken, met kreeftensaus en Hollandaise
€ 29.50

VEGETARISCH

Vegetarisch trio

van groentelasagne, gegrilde groentequiche en aubergine rolletjes
€ 13.00

Gegrilde tortilla`s **

ingerold met Mexicaans gekruide "kip" quorn, groenten en salsa
€ 13.00

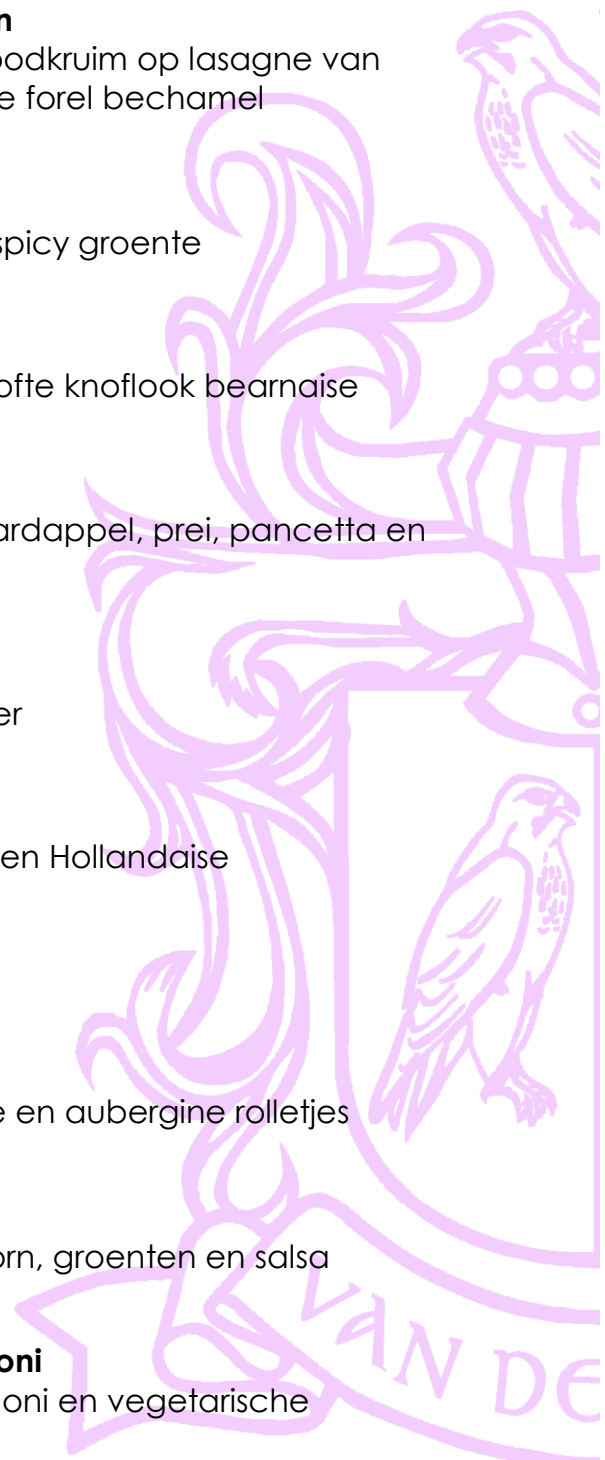
Tomaat-mozzarella torteloni

Ovenschotel van tomaat-mozzarella torteloni en vegetarische bolognese saus
€ 13.00

** Ook als "senioren" gerecht te bestellen, wij hanteren een minderprijs van € 3.50

Bij onze hoofdgerechten kunt u gebruik maken van onze saladebar.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, frites en groenten.



DESSERTS

The Brazilian

Combinatie van Caipirinha-parfait en limoensorbetijs
€ 8.00

Café et Glace

Koffie met sambuca- en amarettoijs
€ 8.00

Stroopwafelmania

Stroopwafelstapelaar van oudhollandse stroopwafels en stroopwafelijs
€ 8.00

Notentrio-bavarois

van pecannoot, walnoot en hazelnoot met macademiaijs
€ 8.00

Fruitplankje

Vers fruit spiesjes met warme chocoladesaus, poedersuiker & slagroom
€ 8.00

Kids

Schilderspalet met bolletjes vanille ijs (om zelf in elkaar te knutselen!)
€ 5.50

Kinderijs-clowntje

€ 4.50

KAAS

Kaasplankje met notenbrood en chutney

€ 9.50

KOFFIESUGGESTIES

Irish coffee

koffie geserveerd met Ierse whisky en slagroom
€ 7.50

French coffee

koffie geserveerd met Grand Marnier en slagroom
€ 7.50

Italian coffee

koffie geserveerd met Amaretto en slagroom
€ 7.50

Kiss of Fire

koffie geserveerd met Tia Maria, Coïntreau en slagroom
€ 7.50

ARRANGEMENTEN MENU

Wanneer u een arrangement heeft gereserveerd inclusief een diner, kunt u uit onderstaande gerechten uw eigen 3- gangen menu samenstellen. Wilt u zo vriendelijk zijn de dinervoucher in te leveren vóórdát u bestelt.

VOORGERECHTEN

Tomatensoep met een vleugje room en verse tuinkruiden

Franse uiensoep getopt met kaascroutons

Cocktail van rivierkreeftjes, avocado en whiskysaus

Ossenhaascarpaccio met parmesanvlokken, rucola, pijnboompitten en pestodressing

Zachtzilte zeezaligheden; gerookte zalm, garnaltjes, haring en gerookte forel

Taartje van geitenkaas en filodeeg op gemengde salade met notenmelange en honing-mosterd dressing

HOOFDGERECHTEN

Met wilde spinazie gevulde **kuikenborstfilet** op ciboulettesaus

Schnitzel met naar keuze room- of stroganoffsaus

Gegrilde Tex-Mex steak met pittige roergebakken groenten

Varkenshaasje gegratineerd met brie op lichtbruine roomsaus

Gegrilde zalmfilet met groene asperges en garnalentaopenade

Vegetarische trio van groentelasagne, gegrilde groentequiche en auberginerolletjes

DESSERT

Coupe Sorbet Royal

Chocolademousse met geslagen room en karamelsaus

Moorkop gevuld met vanille roomijs en aardbeiensalsa

Koffie of thee

Ook buiten het arrangement te bestellen; € 29.50 per couvert