

---

## VOORGERECHTEN | STARTERS

---

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes <i>Beef carpaccio with truffle mayonnaise, pine nuts, capers and Parmesan cheese</i>	€	12,50
Salade met groene asperges, Serranoham, gepocheerd ei en balsamicodressing <i>Salad with green asparagus, Serrano ham, poached egg and balsamic dressing</i>	€	9,50
Deze salade kan ook geserveerd worden als een maaltijdsalade <i>This salad can also be served as a dinner salad</i>	€	15,50
Caesar salade met gegrilde scharrelkip, anjovis, gepocheerd eitje, kappertjes en huisgemaakte croûtons <i>Caesar salad with grilled free-range chicken, poached egg, capers, anchovies and homemade croûtons</i>	€	12,-
Deze salade kan ook geserveerd worden als een maaltijdsalade <i>This salad can also be served as a dinner salad</i>	€	15,50
De scharrelkip heeft een 1-Ster Beter Leven keurmerk <i>The free range chicken has a 1-Star Better Life quality mark</i>		
Voorjaarssalade met lauwwarme geitenkaas en blauwe bessendressing ✓ <i>Spring salad with lukewarm goat cheese and blueberry dressing</i>	€	10,50
Deze salade kan ook geserveerd worden als een maaltijdsalade <i>This salad can also be served as a dinner salad</i>	€	15,50
Vis Trio: garnalenkroketje, vissoep en zalmartaartje <i>Fish Trio: shrimp croquette, fish soup and salmon tartar</i>	€	12,50

---

## SOEPEN | SOUPS

---

Huisgemaakte Pomodorisoep ✓ <i>Homemade Pomodori soup</i>	€	5,75
Soep van de dag <i>Soup of the day</i>	€	6,50

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar  
*Our allergens menu listing is available on request*

✓ Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*

---

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

---

Angus kogelbiefstuk van de grill met pepersaus <i>Grilled Angus beef steak with pepper sauce</i>	€	19,-
Aziatische bowl met rijst, rundvlees, komkommer- en wortelsalade <i>Blended Asian beef bowl with cucumber- and carrot salad</i>	€	14,50
In knoflook gemarineerde lamskoteletjes <i>In garlic marinated lamb chops</i>	€	20,-
Vangst van de dag <i>Catch of the day</i>		dagprijs
Poulet noir suprême met bearnaisesaus  <i>Poulet noir suprême with bearnaise sauce</i>	€	18,-
Buddha bowl met zoete aardappelen, verschillende groentes en kikkererwten  <i>Blended Buddha bowl with sweet potatoes, various vegetables and chickpeas</i>	€	14,50
Ravioli met ricotta, spinazie en pesto-roomsaus <i>Ravioli with ricotta, spinach and pesto-cream sauce</i>	€	16,50

---

## TULIP INN SPECIALS

---

Saté Tulip Inn Spies met scharrelkipsaté, atjar en kroepoek, geserveerd met frites of stokbrood <i>Skewer with chicken satay, relish and prawn crackers, served with French fries or French bread</i>	€	17,50
De scharrelkip heeft een 1-Ster Beter Leven keurmerk <i>The free range chicken has a 1-Star Better Life quality mark</i> 		
Gio's favourite burger Biologische runderburger met uien, spek, cheddar kaas en tomaat <i>Beef burger with onions, bacon, cheddar cheese and tomato</i>	€	17,50
Het vlees van de burger heeft een 3-Sterren Beter Leven keurmerk <i>The meat of the burger has a 3-Star Better Life quality mark</i> 		

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar  
*Our allergens menu listing is available on request*

 **Vegetarisch gerecht**  
*Vegetarian dish*

---

## NAGERECHTEN | DESSERTS

---

Wentelteeftjes van Fries suikerbrood met kaneelijs <i>French toast of Frisian sugar bread with cinnamon ice cream</i>	€	8,50
Huisgemaakte blueberry cheese cake <i>Homemade blueberry cheese cake</i>	€	8,50
Hollandse bitterkoekjes parfait met karamelsaus <i>Parfait of bitter-almond macaroons with caramel sauce</i>	€	8,50
De traditionele Dame Blanche, vanille-ijs met warme chocoladesaus <i>Traditional Dame Blanche, vanilla ice cream with hot chocolate sauce</i>	€	8,50
Kaasplankje <i>Cheese platter</i>	€	10,50

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar  
*Our allergens menu listing is available on request*

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*