

**APERITIEVEN**

Port Ruby of wit	€ 3,50
Vermouth Bianco, Rosso of Extra Dry	€ 3,50
Sherry Medium of Dry	€ 3,50
Campari, Pernod	€ 4,50

**GEDISTILLEERD**

Jenever, jong	€ 2,50
Jenever, oud of bessen	€ 3,00
Corenwijn, Beerenburger	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Vieux	€ 3,00
Bacardi, Vodka, Gin, Tequilla	€ 4,50

**MIX**

Malibu, Passoa, Safari	€ 5,25
------------------------	--------

**LIKEUREN**

Amaretto, Baileys, Cointreau, D.O.M. Benedictine, Drambuie, Grand Marnier Kahlua, Licor '43', Limoncello, Sambuca, Tia Maria	€ 5,25
---	--------

**DIGESTIEVEN**

Armagnac	€ 4,50
Calvados VSOP	€ 4,50
Grappa	€ 4,50
Hennessy VS	€ 4,50
Remy Martin VSOP	€ 5,95

**WHISKY**

Chivas Regal	€ 5,00
Glenfiddich	€ 5,00
Grant's	€ 4,50
Jack Daniels	€ 4,50
Johnny Walker Red Label	€ 4,50
Johnny Walker Black Label	€ 5,50
Oban Single Malt	€ 5,50

# HARRISON'S BRASSERIE – CLUBHOUSE

Dagelijks geopend vanaf 7 uur  
Keuken geopend van 10-22 uur

**TAART**

APPELTAART	v.a.	€ 3,00
TAART VAN DE DAG		€ 3,50

**BROOD, tot 18 uur**

MEERGRANENBOL (NB. witbrood kan ook) met:

- Gezond: ham, kaas, ei, tomaat en sla € 5,75
- Black Bussummer oude kaas en piccalilly € 5,50
- Tonijnsalade, kappertjes en ui € 6,25
- Gerookte zalm, cream cheese en rode ui € 8,75
- Rauwe ham, tuinkers en pesto € 6,75

BLT (*bacon-lettuce-tomato*)-KIP SANDWICH:geroosterd meergranen brood met bacon, kip, tomaat,  
sla en remouladesaus

€ 8,95

**KLEINE WARME GERECHTEN**

TOSTI HAM-KAAS	€ 3,75
PANINI van de grill met tomaat en mozzarella	€ 4,25
CHEF'S LUNCH: kop soep met broodje kroket en salade	€ 7,50
UITSMIJTER HAM & KAAS	€ 7,00
UITSMIJTER ROSBIEF	€ 8,00
NAARDERBOS BURGER met frieten en cole slaw	€ 11,75

**SOEP met vers gebakken brood en boter**

FRANSE VISSOEP met rouille en Parmezaanse kaas	€ 7,50
KIPKERRIESOEP	€ 5,75
TODAY'S SOUP	€ 5,50

**SALADES**

SALADE GEITENKAAS met groene appel, walnoten en honingdressing	€ 10,50
OOSTERSE SALADE met tandori kip, taugé en gebakken papadum	€ 10,50
CEASAR SALAD met gekonfijte kip, ansjovis en croutons	€ 12,50
SALADE NIÇOISE met tonijn, Rozeval aardappel, ei, en acetodressing	€ 12,50
SALADE met gefrituurde garnalen, koriander en kerrie-dressing	€ 15,00

2007 CÔTES DU RHÔNE, Jaboulet Aîné € 35,00

*Aromatisch, fruitig, uitnodigend in geur, aantrekkelijk van smaak, stevig, kruidig en tegelijk elegant met harmonieuze tannines*

2007 PINOT NOIR RESERVA, Luigi Bosca, Argentinië € 39,50

*Schitterende kersenrode kleur, zacht, fluweelachtige body, aroma van rood bosfruit, aardbei en vleugje chocolade*

#### ROSÉ WIJNEN

2009 CHÂTEAU THUERRY, Les Château,  
Côtes de Provence € 39,50

*Zalmroze rosé met een elegant en subtiel bouquet, krachtige verfrissende smaak van citrus, wit zomerfruit en gevolgd door een lange verfijnde afdronk*

2009 CHÂTEAU THUERRY, Les Abeillons,  
Côtes de Provence **Magnum** € 79,00

*Zalmroze rosé met een elegant en subtiel bouquet, krachtige verfrissende smaak van citrus, wit zomerfruit en gevolgd door een lange verfijnde afdronk*

#### PROSECCO

CA'DEI NONI € 24,50

Glas € 4,75

*Een milddroge, zacht mousserende wijn met ingetogen aroma's van appel, peer en citroen*

#### CHAMPAGNE

TATTINGER, Brut Réserve € 65,00

*Uitsluitend van Pinot Noir en Chardonnay druiven gemaakt, rijk, aromatisch, rond en soepel met hinten van abrikoos en brioche*

#### DESSERTWIJN

MOSCATEL ORO, Floralis € 37,50

Glas € 7,50

*Halfzoet, met fruitige, bloemige en kruidige aroma's van de Moscatelsoort*

**BORRELHAPPEN**

Taco chips met dip	€ 3,75
Boerenbrood met kruidenboer en tapenade (2 pers.)	€ 5,50
Bordje kaas, ossenworst, leverworst & Amsterdams zuur (2 pers.)	€ 9,50
Bitterballen, 7 stuks	€ 4,50
Kaasstengels, 7 stuks	€ 7,50
Gefrituurde scampi's met Chilisaus, 7 stuks	€ 8,50
Mix: 4 bitterballen, 4 kaasstengels, 4 kiphapjes	€ 9,50
De STEEN: van alles wat (2 pers.)	€ 15,00

**KIDS**

Kopje soep	€ 3,95
Hamburger <u>of</u> kipnuggets met frieten	€ 7,50
Pasta met tomatensaus	€ 5,50
Kinderijsje met verrassing	€ 4,50

NIEUW VANAF SEPTEMBER:**SUNDAY'S AFTERNOON TEA**

Zondag van 15-18 uur

Onbeperkt thee naar keuze

Diverse chocolaatjes, taart van de dag, muffin, scone met Jam en clotted cream, mini sandwiches en quiche en een glas Prosecco

*NB. Reserveren is gewenst, te bestellen vanaf 2 personen***THEE & KOFFIE**

Thee	€ 2,00
Verse muntthee	€ 2,50
Koffie, Espresso	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,25
Koffie verkeerd, Latte Macchiato	€ 2,25
Dubbele espresso	€ 2,75
Warme chocomel	v.a. € 2,25
Irish-, French-, Spanish of D.O.M. Coffee	€ 6,50

**FRISDRANKEN, glas**

Sourcy blauw of rood	€ 2,00
Bitter lemon, Cassis, Pepsi, 7up, Sisi	€ 2,25
Rooie Annie	v.a. € 2,50
Gele Peter	v.a. € 2,50

**(FRIS)DRANKEN, fles**

Sourcy Vitamin	€ 2,75
Ice Tea (Lipton), Rivella light, Tonic	€ 2,50
Fristi, chocomel	€ 2,25
Jillz	€ 2,75
Strongbow Cider	€ 3,00

**VRUCHTENSAPPEN**

Appelsap, sinaasappelsap, tomatensap	€ 2,50
Verse jus d'orange (indien voorradig)	€ 2,95

**BIER, tap**

Heineken	v.a. € 2,10
Heineken Ice Cold	€ 2,50
Brand Up	€ 2,75
Palm	€ 3,00
Wieckse Witte	€ 3,00
Seizoensbier	€ 3,00

**BIER, fles**

Amstel Malt	€ 2,95
Afflingem Blond, Dubbel	€ 4,00
Westmalle Triple	€ 4,00
Corona	€ 4,50

## HUISWIJNEN

2009	SAUVIGNON BLANC, El oro de los Andes, Chili	€ 19,50
	Glas	€ 3,50
	<i>Een frisse, zuivere en droge, witte wijn met veel expressie</i>	
2009	CRIN ROJA, Bodegas Montecillo, Spanje	€ 19,50
	Glas	€ 3,50
	<i>Jong met purperen tinten, intens aroma van rood fruit met een vleugje zoethout en kruiden. Lichte zuurgraad gecombineerd met rijpe tannines eindigend in een volle afdronk</i>	
2009	CLOS DU BOSQUET, Vin de Pays d'Oc, Frankrijk	€ 19,50
	Glas	€ 3,50
	<i>Verfrissend, boordevol aroma's van bes, kers en framboos met een vleugje kruiden in de afdronk, droog, rond en vol</i>	

## WITTE WIJNEN

2008	CHARDONNAY, First Step, South-Australia	€ 22,50
	Glas	€ 4,50
	<i>Een heerlijke frisse en florale wijn met Bourgondische allure</i>	
2008	PINOT GROGIO, Pasqua, Italië	€ 25,00
	Glas	€ 5,00
	<i>Droog, licht, fruitig levendig, verfrissend, mild, makkelijk en mondvollend</i>	
2007	MAS DE LA CHEVALIÈRE, Vin de Pays d'Oc, 85% Chardonnay, 15% Vionier	€ 37,50
	<i>Een fonkelende, lichtgele wijn in een droge stijl, de korte houtlagering maakt de afdronk smeug en lichtkruidig</i>	
2009	SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, Regional Collection, Nieuw Zeeland	€ 37,50
	<i>Verfrissend, droog met de geurige aroma's van perzik, passievrucht, grapefruit en een vleug asperges, de wijn komt knisperend fris over</i>	
2008	GRÜNER VELTLINER, Hasel, Oostenrijk	€ 39,50
	<i>Fris, droog, fruitig en kruidig met het pikante van vers gemalen peper als eigenwijs accent</i>	

## RODE WIJNEN

2008	MERLOT, Laroche, Vin de Pays d'Oc	€ 22,50
	Glas	€ 4,50
	<i>Aroma's van ondermeer pruimen met een hint vanille, niet te zwaar, frambozen fruit, soepele structuur en goede afdronk</i>	
2007	PAXIS, Duoro, Portugal	€ 25,00
	Glas	€ 4,75
	<i>Rijk, krachtig en toch ook opvallen zacht, in geur en smaak veel intens fruit en een complexe en elegante afdronk</i>	
2006	TWIN OAKS, ZINFANDEL, Californië	€ 30,00
	<i>Een diep robijnrode wijn met een intens karakter van fruit, de 14 maanden rijping geeft de wijn warme tonen van vanille</i>	

## VOORGERECHTEN

CARPACCIO klassiek van rund	€ 10,50
GRAVAD LACHS met mierikswortelcrème	€ 12,50
HOLLANDSE GARNALENKROKETJES (2) met cocktailsaus	€ 10,50
PASTA AIOLI met knoflook en rode pepertjes	€ 9,95

## HOOFDGERECHTEN

GOLFSCHOTEL:	€ 15,00
Lasagne met tomatensaus en kleine gemengde salade	
<u>of</u>	
Visspecialiteit van de dag	
FUSSILI met Provençaalse tomaat-basilicumsaus en kaas	€ 10,50
PENNE met gerookte zalmsnippers en bospaddenstoelen-	
Saus	€ 12,50
DORADEFILET in Thaise currysaus en kokosrijst	€ 19,75
SLIPTONGETJES (3) in de boter gebakken	€ 21,00
SATÉ van kippendijen met emping, atjar, satésaus en	
Frieten	€ 15,50
SPARE RIBS met twee sausjes, koolsla en frieten	€ 16,50
GOLFSTEAK NAARDERBOS: van gegrild Amerikaans rund met kruidenboter, frieten en sla	€ 21,50

## DESSERTS & KAAS

DAME BLANCHE	€ 6,00
COUPE GOLF: 3 bollen sorbetijs	€ 6,50
ROOD FRUIT met aceto balsamico en vanille-ijs	€ 7,00
CRÈME BRÛLÉE	€ 6,50
KAASPLANK: rood-, wit-, blauwschimmel- en geitenkaas	€ 10,50

## ZOMERMENU 3-gangen

Dun gesneden kalfsvlees met truffelcrème	€ 29,50
***	
Op de huid gebakken zeebaars met tomaten-basilicumcompote en tagliatelle	
<u>of</u>	
Gegrilde runderlende met rode wijnjus en gepofte aardappel	
***	
Chocolademousse met vanille saus en klets koppen	

## ZOMERMENU 2-gangen

voorgerecht & hoofdgerecht <u>of</u> hoofdgerecht & nagerecht	€ 22,50
---	---------