


Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot de medewerkers.

## Voorgerechten

### Broodplankje - € 7

met verschillende dips

 Sauvignon Blanc

### Zwolse mosterdsoep - € 7


croutons/bosui

### Harrisa soep - € 8

crème fraiche/naanbrood


### Carpaccio van rund - € 14

zongedroogde tomaat/pijnboompitten  
oude kaas/balsamico vinaigrette

 Verdejo


### Homemade croquette, pulled pork - € 12

koosalade/BBQ saus

 Shiraz

### Mootje warm gerookte zalm - € 12

antiboise/rucola/citroen

 Chardonnay leyda


### Vegan salade - € 13

paddenstoel/pastinaak/tuinboon/kikkererwt/sesam  
soja vinaigrette

 Chardonnay leyda

### Salade krokante kip - € 12


gemarineerde ananas/chilli mayonaise

 Pinot grigio bio

## Hoofdgerechten

### Gebakken lendebeefstuk - € 25

klassieke pepersaus

 Shiraz


### Lasagne bolognese - € 23

met een frisse salade

 Shiraz


### Langzaam gegaarde spareribs - € 24

BBQ marinade/knoflooksaus/friet

 Shiraz


### Tagliatelle - € 23

paddenstoelen/truffel/  
crème fraiche/oude kaas

 Merlot Vino Bio


### Mercure burger - € 21

bacon/cheddar/friet/mayonaise/ketchup

 Ribera del Duero

### Maaltijdsalade, krokante kip - € 23

gemarineerde ananas/aardappel/chilli brood

 Pinot grigio bio


### Zalmfilet uit de oven - € 24

krokante-pikante korst/witte wijnsaus

 Sauvignon Blanc

### Vegan wortel pompoen burger - € 22

wortel en spitskool in zuur/ sriracha saus

 Pinot grigio bio

### Portie friet - € 4

Mayonaise of ketchup - € 1

Gemengde salade - € 4

## Nagerechten

### Gegrilde ananas - € 7

met tropische yoghurt mousse

### Smoothie - € 7

watermeloen/framboos/munt

### Trio van chocolade - € 8

### Koffie met huisgemaakte lekkernijen - € 10



MERCURE  
HOTELS

