

GOLFBAAN
WELDEREN

MENU



GOLFBAAN WELDEREN

SALADE

RUNDERCARPACCIO

met pesto, truffel, pittenmix, Parmezaanse kaas, zontomaat en sla

15.50

klein

20.50

groot

HUISGEROOKTE ZALM & ARGENTIJNSE GAMBA'S

ingelegde komkommer, rode ui, kappertjes en avocado

15.50

klein

20.50

groot

DIVERSE KAZEN

van Kaasmaker Middelkoop, vijgenchutney, walnoten, little gem, gepofte cherrytomaatjes

15.50

klein

20.50

groot

BREEKBROOD

van Bakkerij Paul Janssen met kruidenboter en aioli

8.50

POMODORISOEP

pesto en pittenmix

7.75

MOSTERDSOEP

met krokant spek

7.75

OSSENSTAARTSOEP

ossenstaart, wortel, cassave

7.75

SOEP

Lunch
tot 17.00
uur.

LUNCH



FOCACCIA MET RUNDERCARPACCIO

pesto, truffel, Parmezaanse kaas, pittenmix, zontomaat en sla

14.00

CLUBSANDWICH KROKANTE KIP

mosterdmayonaise, tomaat, spek en witte kool

13.25

CLUBSANDWICH GEROOKTE ZALM

dille roomkaas, avocado, zoetzure rode ui en komkommer

16.75

STOKBROODJE WARM VLEES

gebakken ei, pindasaus en uien

13.00

2 KROKETTEN

op boeren dessem met mosterd

12.75

AMBACHTELIJKE MUESLIBOL

met een kaasje van Kaasmaker Middelkoop
met wisselend bijpassend garnituur

12.50

GROETJES UIT DE KEUKEN

dagsoepje met al het moois uit onze keuken voor 2 personen

33.00

PANINI PHILLY CHEESE STEAK

brisket, provolone kaas, gebakken uien en tomaat/paprikasalsa

14.50

PANINI TONIJS

kappertjes, rode ui, cheddar kaas en sriracha mayonaise

12.50

CROQUE MONSIEUR

open tosti met ham en kaas

7.00

CROQUE MADAM

open tosti met ham en kaas, gebakken ei en bechamelsaus

8.25

CROQUE GEITENKAAS

gepofte cherrytomaatjes, walnoten en avocado

9.00

CROQUES

Lunch
tot 17.00
uur.

E



UITSMIJTER HAM/KAAS

op boeren desem

11.50

BOEREN UITSMIJTER/OMELET

met spek, ui en champignons op boeren desem

11.50

UITSMIJTER WELDEREN

kaas/rosbief/gerookte zalm op boeren desem

12.50



VRAAG NAAR ONS
BROODJE VAN DE WEEK!

GROETJES UIT DE KEUKEN

dagsoepje met al het moois
uit onze keuken voor 2 personen

33.00

Bitterbal van het huis	12 stuks	11.50
Bittermix	12 stuks	11.50
Gehaktballetjes met pindasaus	12 stuks	12.00
Krokante garnalen	10 stuks	10.50
Frikadelletjes	12 stuks	7.50
Oude kaas loempiaatjes	10 stuks	10.75
Puntzak verse boerderijfriet van Pataad		6.50
Borrelplatter: laat je verrassen door onze koks		9.00 p.p.
Loaded nachos; pulled beef Cajun, cheddar, jalapeños, maïs, kidneybonen, lente-ui, avocado en Texas-style salsa		9.50
Loaded nachos; burrata, pesto, gepofte cherrytomaatjes, avocado en little gem		9.50
Borrelnootjes		2.50



BORREL

PLATE



BURGER VAN DE WEEK

wisselende wagyu burger, ask the chef

23.00

FISH AND CHIPS

kabeljauw in bierbeslag met remouladesaus

20.50

BIEFSTUK MET JUS

keuze uit normale of pittige jus met brood

22.50

WRAP CRISPY CHICKEN

little gem, Parmezaanse kaas, bacon, ei en salsa tomaat

19.00

VOOR

VITELLO TONNATO

gebraden kalfsvlees, tonijnmayonaise, salsa verde, burrata, pittenmix, groene asperges en sla

14.50

HUISGEMAAKTE LOEMPIA

gevuld met buikspek en groente op Antilliaanse wijze

11.00

HUISGEROOKTE PALINGROLLETJE

gevuld met komkommer/bleekselderijsalade en chili korianderolie

15.50

GEBAKKEN GAMBA'S

in knoflookolie

15.00

GEVULDE PORTOBELLO

met spinazie, geitenkaas en noten

10.50

Alle plate gerechten worden geserveerd met salade en frites.

Voor de specials kijk op het krijtbord.

BREEKBROOD

van Bakkerij Paul Janssen met kruidenboter en aioli

8.50



HOOFD

IERSE TOURNEDOS VAN DE GREEN EGG

op geroosterde groenten met gekarameliseerde meloesuitjes en rode wijnsaus

34.50

SATÉ VAN DE HAAS

pindasaus, atjar en kroepoek

22.00

OSSENHAASPUNTJES HOI SIN

taugé, paddenstoelen en paksoi

27.50

GEBAKKEN KIPPENLEVERTJES

met spek en ui, afgeblust met ruby port

15.00

GEBAKKEN SLIPTONG

met dillejus

26.50

GEBAKKEN HELE GRIET

begeleid met eigen jus

27.00

GEBAKKEN ZALMFOREL

op doperwtcrème, courgette, groene asperge en kruidenolie

21.00

GEBAKKEN GAMBA'S

in knoflookolie

23.50

PASTA CARBONARA

bereid op authentieke wijze, eidooier, Parmezaanse kaas, guanciale en peterselie, of vega met paddenstoelenmix

19.00

TAGLIATELLE MET GEPOFTE CHERRYTOMATEN

mozzarella, paddenstoelen, spinaziepesto en kruidenolie

23.50

EXTRA

GEPOFTE AARDAPPEL

met kruiden en crème fraîche

5.50

GEGRILDE MAÏSKOLF

van de Green Egg met roomboter en peterselie

5.50

GEVULDE PORTOBELLO

met spinazie, geitenkaas en noten

19.00

ALLERGIE?

Meld het bij ons!

DESSERT

DESSERT VAN DE CHEF

laat je verrassen door onze koks

9.50

IJS SPECIALS VAN OTELLI

3 bollen ambachtelijk ijs van Otelli

9.50

CRÈME KARMEL

met een bol vanille-ijs

9.50

KOFFIE COMPLEET

koffie naar keuze met koffiekaatje en lekkernij

9.50

POMODORISOEP

pesto en pittenmix

7.75

SALADE MET DIVERSE KAZEN

van Kaasmaker Middelkoop, vijgenchutney, walnoten, little gem en gepofte cherrytomaatjes

15.50

20.50

klein

groot

CROQUE GEITENKAAS

gepofte cherrytomaatjes, walnoten en avocado

9.00

AMBACHTELIJKE MUESLIBOL

met een kaasje van Kaasmaker Middelkoop met wisselend bijpassend garnituur

12.50

GEVULDE PORTOBELLO

met spinazie, geitenkaas en noten

10.50

19.00

voor

hoofd

TAGLIATELLE MET GEPOFTE CHERRYTOMATEN

mozzarella, paddenstoelen, spinaziepesto en kruidenolie

19.00

PASTA CARBONARA

met paddenstoelenmix

19.00

VEGA 

BREEKBROOD

van Bakkerij Paul Janssen met kruidenboter en aioli

8.50

SOEPJE

3.85

SATÉ

met pindasaus, frites en appelmoes

7.55

SNACK

keuze uit: frikandel/kroket/kipnuggets/kaassoufflé
frites en appelmoes

7.00

IJSJE

3.30



KIDS

Onze keuken is elke dag tot 21.00 uur geopend.
Lunch tot 17.00 uur.



ESPRESSO 3.15



DUBBELE ESPRESSO 4.40



KOFFIE 3.15



KOFFIE VERKEERD 3.90



CAPPUCCINO 3.40



LATTE MACCHIATO 3.95

WARME DRANKEN



thee	3.15
verse muntthee	3.95
verse gemberthee	3.95
drinkbouillon	3.15
warme chocolademelk	3.40
warme chocolademelk met rum	6.05
+ slagroom	0.70

Decafé koffie?
Zeker mogelijk.
Hiervoor vragen wij
een meerprijs van 55 cent.



KOEK & TAART



Huisgemaakt appelgebak
4.75

Welderen koek
4.25

Huisgemaakt gebak (wisselend)
4.75

Elsterkoek
3.25

SPECIAL KOFFIE

IRISH	whisky/slagroom	8.95
SPANISH	tia maria/slagroom	8.95
ITALIAN	amaretto/slagroom	8.95
FRENCH	grand marnier/slagroom	8.95

NEEM EEN KIKJJE
IN DE VITRINE
VOOR ONS LEKKERE
GEBAK.

FRIS



Frisdrank	3.40
Sappen	3.60
Fristi/chocomel/tomatensap	
Verse jus d'orange	4.60/5.70
Tafelwater 0.75l	6.55
Sourcy blauw/sourcy rood	
Karaf water	3.65

GELE PETER

Verse jus d'orange/bitter lemon

BLONDE PETER

Verse jus d'orange/source rood

RODE ANNIE

Bitter lemon/cassis

4.40

5.50

klein | groot

BUBBLIS

YELLO PROSECCO FRIZZANTE, MIONETTO
Valdobbiadene, Italië
Sappig en verfrissend



30

GLERA PROSECCO PICCOLO, MIONETTO
Treviso, Italië
Intensieve geuren van peer en appel



9.95

SCHLUMBERGER, BRUT
Wien, Oostenrijk
Soepel en fris met zachte romigheid in de afdrank



47.30

CHAMPAGNE DEUTZ, BRUT CLASSIC
Ay, Frankrijk
Verfrissend, elegante en stijlvolle champagne



120

ROSÉ

GRENACHE GRIS, FERRANDIERE
Languedoc, Frankrijk
Zachte minerale smaak, met lichte tinten van aardbei en framboos.



5.60



24.15

ROSÉ GRENACHE, BEAUVIGNAC
Languedoc, Frankrijk
Licht en zacht, maar ook smaakvol
Heerlijke dorstlesser voor in de zon.



6.05



28.90

TERRE PROMISE HENRI BONNAUD
Coteaux de Provence, Frankrijk
Fraaie topper uit de zonnige Provence.
Mooi droog en vol van smaak. Heerlijk zacht
bosfruit en complexiteit.



45.45

WIT



SAUVIGNON BLANC, LA CROIX DES CHAMPS

Touraine, Frankrijk
Afdronk van wit fruit/exotisch
fruit/aantrekkelijke zuurgraad.

5.25

25.40

CHARDONNAY, BEAUVIGNAC

Côtes de Thau, Frankrijk
Ronde, boterige, vette
Chardonnay banaan en vanille.

5.25

25.40

SAUVIGNON BLANC, BEAUVIGNAC

Languedoc, Frankrijk
Levendig en fris maar ook
aangenaam fijn. Aroma van
grapefruit en kruisbes.

6.05

28.90

GRUNER VELTLINER, GROOVEE

Weinviertel, Oostenrijk
Mooie frisse wijn met wat
mineraliteit in zijn afdronk.
Beetje spicy, sappig en wit fruit.

42.00

PICPOUL DE PINET PRESTIGE

Languedoc, Frankrijk
Deze wijn is opgevoed in eiken vat
en vandaar is de smaak boterig
vol en zacht maar toch levendig.

45.15

RIESLING, STEILLAGE, STEFFEN

Mosel, Duitsland
Kruidig, tropisch fruit en hele
mooie vettige rieslingkenmerken.
Droge stijl.

42.00

ROOD

CABERNET FRANC, HELLO WORLD

Castilië-La Mancha, Spanje
Fruitage wijn met een lange kruidige afdronk.



5.35



27.30

GRENACHE, 3 GRENACHE NOIR

Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Diepe smaakvolle wijn. Aroma van rood fruit,
specerijen en houtinvloeden.



6.90



34.50

NEROPASSO, BISCARDO

Veneto, Italië
Gemaakt van deels ingedroogde druiven op de
Ripasso stijl. Heerlijk soepel en smaakvol.



7.20



36.25

SAINT EMILION GRAND CRU,

CHATEAU ROZIER

Bordeaux, Frankrijk
Fraaie volle wijn gemaakt van Merlot en
Cabernet Sauvignon. Volle smaak met goede
zachte tanines.



56.75



**GOLFBAAN
WELDEREN**

Grote Molenstraat 173
6661 NH Elst
0481-376591

info@welderen.nl
www.welderen.nl