

Welkom bij Volle Maan...

Ons restaurant bestaat al sinds 2004 en is onlangs geheel aangepast aan de eisen en wensen van deze tijd.

De naam is afgeleid van de traditionele 'Full Moon' feesten in exotische oorden. Geïnspireerd door zon, zee, strand, palmen, buddha's, muziek, romantiek en vooral heerlijk eten en drinken.

Zo is hier de gemoedelijke en sfeervolle ambiance ontstaan. Een locatie waar enthousiaste medewerkers dagelijks op flexibele wijze voor u klaar zullen staan. Voor een ontbijt, lunch, borrel, diner of om lekker te loungen.

Kortom; genieten op elk moment van de dag!
De gerechten worden hier met grote passie bereid.
Met kwalitatief hoogwaardige producten en dat tegen normale prijzen.

Naast de traditionele Nederlands/Franse kaart is er ook een wisselend 3-gangenmenu voor slechts 22,50.

Social media is niet meer weg te denken bij al onze gasten. Menig gast zien wij online met mobiele telefoon, tablet of laptop op Facebook, Twitter en Instagram.

Bent u tevreden?... vertel het aan uw social netwerk!
Heeft u suggesties, tips of aanmerkingen?... vertel het ons.
Van uw ervaring en feedback leren wij, elke dag gaan wij de uitdaging aan om u een gastvrije ervaring te laten beleven.

Véél plezier en geniet bij Volle Maan!

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Wij informeren u graag over de producten in combinatie met uw allergie, en zullen hier rekening mee houden.

"Success is not the key to happiness
Happiness is the key to success
If you love what you are doing
You will be successful"

(Buddha)

Voorgerechten Starters

Huisgemaakt bruin en wit brood met aioli, olijfolie en zeezout <i>V</i>	4,25
Homemade brown and white bread with aioli, olive oil and sea salt	
Etagère VOLLE MAAN: een proeverij van verschillende voorgerechten 'een echte aanrader' (v.a. 2 personen)	12,50
Selection of different starters (from 2 persons)	p.p.
Gamba's al ajillo, geserveerd met een knoflookbroodje	8,75
Gamba's with garlic served with garlic bread	
Carpaccio met een mix van luxe pitten, kappertjes, Parmezaanse kaas en pestomayonaise of truffelmayonaise	10,50
Carpaccio with pine nuts, capers, Parmesan cheese and pesto mayonnaise or truffle mayonnaise	
Visselectie VOLLE MAAN met gerookte zalm, Hollandse garnalen en tonijnsalade met toast	11,50
Fish selection with smoked salmon, Dutch shrimps, tuna salad with toast	
Gerookte zalm op toast	10,75
Smoked salmon on toast	
Dungesneden Serranoham met meloen	8,50
Thinly sliced Spanish ham with melon	
Sashimi van zalm met soja en wasabi	10,50
Sashimi of salmon with soy sauce and wasabi	
Carpaccio van watermeloen met feta, aceto balsamico en rucola <i>V</i>	10,50
Thin sliced watermelon with feta cheese, aceto balsamic and rocket	
Beef tataki met witte kool, bosui en Oosterse sesamsaus	10,50
Beef tataki with white cabbage, spring onions and Oriental sesame sauce	

Soepen Soup

Huisgemaakte tomatensoep ✓ _____	5,25
Homemade tomato soup	
Klassieke uiensoep met een kaascrouton ✓ _____	5,75
Traditional onion soup with cheese crouton	
Thaise garnalen soep met kokos en limoen _____	7,50
Thai shrimp soup with coconut and lime	

Voor de kinderen Children dishes

Kalfskroket, mini frikandellen, kipstukjes of vissticks _____	8,50
Veal croquette, mini frikandel, chicken pieces or fish fingers	
Schnitzeltje _____	9,50
Schnitzel	
Sparerib _____	10,50
Spare rib	
Biefstukje _____	11,50
Steak	

Kinderschotels worden geserveerd met frites, appelmoes, kleine salade en een ijsje.
Children dishes are served with fries, apple sauce, small salad and ice cream.

Bij het bestellen van een kinderschotel ontvangen onze jonge gasten een cadeautje.
The children will get a present when ordering a children's dish.

“Those who live passionately
teach us how to love
Those who love passionately
teach us how to live”

(Buddha)

Salades Salads

- Caesarsalade met kip, anjovis, ei, Parmezaanse kaas en croutons _____ 9,75
Traditional Caesar salad with chicken, anchovy, egg, Parmesan cheese and croutons
- Salade met lauwwarme Franse geitenkaas, appel, walnoten, rode biet en honingdressing ✓ _____ 9,75
Salad with luke warm French goat cheese, apple, walnuts, beetroot and honey dressing
- Salade met kip teriyaki _____ 10,75
Salad with chicken teriyaki
- Salade met pikant gemarineerde ossenhaaspuntjes met geroosterd sesamzaad _____ 11,75
Salad with spicy marinated tenderloin strips with roasted sesame seed
- Vegan kikkererwtensalade met avocado, perzik en couscous ✓ _____ 10,75
Vegan salad with chickpeas, avocado, peach and couscous
- Salade met pikant gebakken gamba's en knoflook _____ 11,75
Salad with spicy pan-fried king prawns and garlic
- Salade carpaccio met een mix van luxe pitten, kappertjes, Parmezaanse kaas en pestomayonaise of truffelmayonaise _____ 11,75
Salad with carpaccio, pine nuts, capers, Parmesan cheese and pesto dressing or truffle mayonnaise
- Salade Niçoise met tonijn, haricots verts, ei, tomaat, olijven, rode ui en een frisse vinaigrette _____ 10,75
Salad Nicoise with tuna, green beans, egg, tomato, olives, red onion and vinaigrette

Onze salades kunt u, tegen een meerprijs van 5,00 ook als maaltijdsalade bestellen.
Salads can be ordered as a main course at a surcharge of 5.00.

Hoofdgerechten vis Fish main courses

Op de plaat gebakken zalmfilet met witte wijnsaus _____ 16,50
Plancha grilled salmon fillet with white wine sauce

Kabeljauw in kruidenkorst geserveerd met kreeftensaus _____ 16,50
Fried cod fillet with crust of herbes served with lobster sauce

Mixed fish, selectie van diverse vissoorten _____ 20,50
Variety of fish

Drie gebakken sliptongen met remouladesaus _____ 19,50
Three sautéed small dover soles with remoulade sauce

Grote gamba's (8 stuks) gebakken in knoflook-peperolie _____ 19,50
Pan-fried king prawns (8 pieces) in garlic and pepper oil

Onze visgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, huisgemaakte frites, verse groenten en frisse salade, welke u kosteloos kunt bijbestellen.
All our main courses are served with potatoes, fries, vegetables and fresh salad, which can be ordered extra free of charge.

“There is no way to happiness
Happiness is the way”
(Buddha)

Hoofdgerechten vlees **Meat main courses**

Angus burger met Cheddar geserveerd op een brioche broodje met sla, tomaat, ui en hamburgersaus geserveerd met frites _____ 14,50

Beef burger with Cheddar served on brioche with lettuce, tomato, onion and hamburger sauce served with fries

Saté van kipfilet met pindasaus, atjar en kroepoek _____ 14,50

Chicken satay with peanut sauce, atjar and prawn crackers

Saté van ossenhaas met pindasaus, atjar en kroepoek _____ 16,50

Filet of beef satay with peanut sauce, atjar and prawn crackers

Kip 'Tante Door' Piri Piri _____ 15,50

Sautéed chicken breast of 'Tante Door' served in Piri Piri style

Tante Door is 100% Hollandse kip en is afkomstig uit de Achterhoek en Brabant alwaar Tante Door groeit in ruime stallen. Tante Door beschikt de hele dag over vers water en gestrooide granen. De bemesting van de kip is plantaardig, met granen, mineralen en vitaminen. Dit maakt Tante Door zacht en sappig van smaak.

Gebakken Ierse kogelbiefstuk met saus naar keuze (stroganoff-, peper- of champignonroomsaus) _____ 18,50

Sautéed Irish round steak with sauce of your choice (stroganoff-, pepper or mushroom cream sauce)

Spareribs gemarineerd in een zoete of pittige marinade _____ 16,50

Spare ribs with sweet or spicy marinade

Mixed grill, diverse soorten vlees van de grill _____ 19,50

Variety of grilled meat

Wiener Schnitzel "XL" geserveerd met citroen _____ 16,50

Wiener Schnitzel "XL" served with lemon

Onze vleesgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, huisgemaakte frites, verse groenten en frisse salade, welke u kosteloos kunt bijbestellen.

All our main courses are served with potatoes, fries, vegetables and fresh salad, which can be ordered extra free of charge.

Specials **Specials**

Mr. Volle Maan (200 gram)

Gebakken entrecôte met saus naar keuze

(stroganoff-, peper- of champignonroomsaus) _____ 21,50

Sautéed prime rib with sauce of your choice

(stroganoff-, pepper or mushroom cream sauce)

Surf & Turf, kogelbiefstuk met saus naar keuze

(stroganoff-, peper- of champignonroomsaus) en

grote garnalen in kruidenolie _____ 22,50

Sautéed Irish round steak with sauce of your choice

(stroganoff-, pepper or mushroom cream sauce)

with shrimps marinated in herb oil

Onze vleesgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, huisgemaakte frites, verse groenten en frisse salade, welke u kosteloos kunt bijbestellen.

All our main courses are served with potatoes, fries, vegetables and fresh salad, which can be ordered extra free of charge.

Vegetarische Gerechten **Vegetarian**

Truffelrisotto met Parmezaanse kaas,

paddenstoelen en rucola **V** _____ 14,50

Risotto with truffle, Parmesan cheese, mushrooms and rocket salad

Hummus burger met geitenkaas, pittig eitje, tomaat en sla **V** 14,50

Hummus burger with goat cheese, spicy egg, tomato and lettuce

“In the end what matters most is
How well did we love
How well did you live
How well did you learn to let go”

Desserts Desserts

Coupe VOLLE MAAN:

Verskillende soorten ijs, vers fruit, Sprite en slagroom _____ 6,75

Variety of ice cream, fresh fruit, Sprite and whipped cream

VOLLE MAAN Sundaes:

Vanille ijs met warme karamelsaus, noten crumble en M&M's _____ 7,50

VOLLE MAAN Sundaes: Vanilla ice cream with warm caramel sauce, nuts and M&M's

Kaasplankje met kletzenbrood en appelstroop _____ 9,50

Cheese platter served with rich fruit loaf and apple syrup

Dame Blanche VOLLE MAAN Style: vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom _____ 7,50

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Warm chocoladetaartje met vanille ijs _____ 7,50

Hot chocolate cake served with vanilla ice cream

New York Cheesecake met citroen-ijs _____ 6,50

New York cheesecake with lemon ice cream

Macaron Proeverij met frambozenijs, een coulis van rood fruit en slagroom _____ 8,50

Macaron Tasting with raspberry ice cream, raspberry coulis and whipped cream

Grand dessert Volle Maan vanaf twee personen _____ 8,50

Grand dessert Volle Maan from two persons p.p.

Wentelteefjes met aardbeien, slagroom en poedersuiker _____ 7,50

French toast with strawberries, whipped cream and sugar

“There is only one moment in time when it is essential to awaken
...that moment is Now”

(Buddha)