

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.

“Succes is not the key to happiness
Happiness is the key to succes
If you love what you are doing
You will be succesfull”

(Buddha)

Voorgerechten Starters

- Huisgemaakt bruin en wit brood met aioli en kruidenboter ✓ _____ 4,25
Homemade brown and white bread with aioli and herb butter
- Piramide Volle Maan: een proeverij van verschillende gerechten
'een echte aanrader' (voor 2 personen) _____ 22,50
Selection of different appetizers (for 2 persons)
- 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
- Sashimi van zalm met soja en wasabi _____ 10,50
Sashimi of salmon with soy sauce and wasabi
- Beef tataki met witte kool, bosui en Oosterse sesamsaus _____ 10,50
Beef tataki with white cabbage, spring onions
and Oriental sesame sauce
- Spareribs zonder bot met Oosterse BBQ saus, krokante uitjes en zoetzure
komkommer geserveerd op gestoomde lotusbroodjes _____ 10,50
Spare ribs without bone with Oriental BBQ sauce, crispy onion,
sweet and sour cucumber served with lotus bread
- Gefrituurde brie met notenvijgenbrood, compote van
rood fruit en notensla ✓ _____ 9,50
Stir-fried brie with nut and fig bread, compote of red fruit and lettuce
- Visselectie Volle Maan met sashimi van zalm, Hollandse garnalen
en tonijnsalade met toast _____ 11,50
Fish selection with sashimi of salmon, Dutch shrimps
and tuna salad with toast

Voorgerechten Starters

- Gerookte zalm op toast _____ 10,75
Smoked salmon on toast
- Hollandse garnalen met Guacamole, cocktailsaus, dille en toast __ 12,50
Dutch shrimps with guacamole, whisky sauce, dill and toast
- Steak tartaar klassiek bereid geserveerd met toast _____ 12,50
Classic Steak tartar (raw)
- Vlees selectie: Mini carpaccio met truffelmayonaise, mini beef tataki
en mini steak tartaar klassiek bereid _____ 12,50
Meat selection: mini carpaccio with truffle mayonnaise,
mini beef tataki and classic mini steak tartar

Soepen Soup

- Huisgemaakte tomatensoep *V* _____ 5,25
Homemade tomato soup
- Klassieke uiensoep met een kaascrouton *V* _____ 5,75
Traditional onion soup with cheese crouton
- Thaise garnalen soep met kokos en limoen _____ 7,50
Thai shrimp soup with coconut and lime
- Erwtensoep met roggebrood en katenspek _____ 6,50
Green pea soup with rye bread and bacon

“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

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

Onze visgerechten worden standaard geserveerd met huisgemaakte frites. Indien u een frisse salade of gebakken aardappelen wenst, kunt u dit kosteloos bij ons bestellen.
All our main courses are served with fries. If you would like to have a fresh salad or baked potatoes, please let us know. It can be ordered 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, zoetzure komkommer en kroepoek _____ 14,50

Chicken satay with peanut sauce, sweet sour cucumber and prawn crackers

Saté van ossenhaas met pindasaus, zoetzure komkommer en kroepoek _____ 16,50

Filet of beef satay with peanut sauce, sweet sour cucumber 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

Kalfsschnitzel "XL" geserveerd met citroen _____ 18,50

Veal Schnitzel "XL" served with lemon

Onze vleesgerechten worden standaard geserveerd met huisgemaakte frites. Indien u een frisse salade of gebakken aardappelen wenst, kunt u dit kosteloos bij ons bestellen. All our main courses are served with fries. If you would like to have a fresh salad or baked potatoes, please let us know. It can be ordered free of charge.

Specials Specials

Mr. Volle Maan 21,50

Gebakken entrecôte met saus naar keuze
(stroganoff-, peper- of champignonroomsaus)

Mr. Volle Maan: Sautéed fillet steak with sauce of your choice
(stroganoff-, pepper or mushroom cream sauce)

Bali Steak 19,50

Biefstuk van het 'koetje' in eigen jus met sambal bereid
Sautéed Bali steak in own gravy with sambal

Steak tartaar 19,50

Klassiek bereid
Classic Steak tartar (raw)

Onze vleesgerechten worden standaard geserveerd met huisgemaakte frites. Indien u een frisse salade of gebakken aardappelen wenst, kunt u dit kosteloos bij ons bestellen.

All our main courses are served with fries. If you would like to have a fresh salad or baked potatoes, please let us know. It can be ordered free of charge.

Winterse Stampotten Winter stews

Boerenkool met rookworst, spekjes en jus _____ 11,50

Kale with smoked sausage, bacon and gravy

Zuurkool met rookworst, spekjes en jus _____ 11,50

Sauerkraut with smoked sausage, bacon and gravy

Hutspot met huisgemaakte gehaktbal en jus _____ 11,50

Hotchpotch with homemade meat ball and gravy

Vegetarische Gerechten **Vegetarian**

Truffelrisotto met Parmezaanse kaas,
paddenstoelen en rucola **V** _____ 14,50
Risotto with truffle, Parmesan cheese, mushrooms and rocket salad

Poké Bowl met rijst, avocado, witte kool, boontjes,
komkommer, bosui en radijs **V** _____ 12,50
**Poke Bowl with rice, avocado, white cabbage, beans, cucumber,
spring onion and radish**

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

Kipsaté (1 stukje) _____ 11,50
Chicken satay (1 piece)

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.

Desserts Desserts

Volle Maan Sundae: vanille ijs met warme karamelsaus en noten crumble _____	7,50
Volle Maan Sundae: Vanilla ice cream with warm caramel sauce and nuts	
Kaasplankje met kletzenbrood en appelstroop _____	9,50
Cheese platter served with rich fruit loaf and apple syrup	
Dame Blanche UP side DOWN met chocolade ijs, warme vanille saus, notencrumble en slagroom _____	7,50
Dame Blanche UP side Down with chocolate ice cream, warm vanilla sauce, crumble of nuts and whipped cream	
Warm chocoladetaartje met vanille ijs _____	7,50
Hot chocolate cake with vanilla ice cream	
Grand dessert Volle Maan vanaf twee personen _____	8,50
Grand dessert Volle Maan from two persons	p.p.
'New York' Cheesecake met citroen-ijs _____	6,50
New York cheesecake with lemon ice cream	
Wentelteefjes met appel, kaneel, poedersuiker en vanille ijs _____	6,50
French toast with apple, cinnamon, sugar and vanilla ice cream	

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

(Buddha)

