

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 <i>V</i> _____	5,25
<i>Homemade brown and white bread with aioli and herb butter</i>	
Piramide Volle Maan: een proeverij van verschillende gerechten 'een echte aanrader' (voor 2 personen) _____	25,00
<i>Selection of different appetizers (for 2 persons)</i>	
Gamba's al ajillo, geserveerd met een knoflookbroodje _____	10,25
<i>Gamba's with garlic served with garlic bread</i>	
Carpaccio met een mix van luxe pitten, kappertjes, Parmezaanse kaas en pestomayonaise of truffelmayonaise _____	11,50
<i>Carpaccio with pine nuts, capers, Parmesan cheese and pesto mayonnaise or truffle mayonnaise</i>	
Sashimi van zalm met soja en wasabi _____	11,75
<i>Sashimi of salmon with soy sauce and wasabi</i>	
Beef tataki met witte kool, bosui en Oosterse sesamsaus _____	12,50
<i>Beef tataki with white cabbage, spring onions and Oriental sesame sauce</i>	
Spareribs zonder bot met Oosterse BBQ saus, krokante uitjes en zoetzure komkommer geserveerd op gestoomde lotusbroodjes _____	11,50
<i>Spare ribs without bone with Oriental BBQ sauce, crispy onion, sweet and sour cucumber served with lotus bread</i>	
Gefrituurde brie met notenvijgenbrood, compote van rood fruit en notensla <i>V</i> _____	10,50
<i>Stir-fried brie with nut and fig bread, compote of red fruit and lettuce</i>	
Visselectie Volle Maan met sashimi van zalm, Hollandse garnalen en tonijnsalade met toast _____	12,50
<i>Fish selection with sashimi of salmon, Dutch shrimps and tuna salad with toast</i>	

Voorgerechten Starters

Gerookte zalm op toast _____ Smoked salmon on toast	11,75
Hollandse garnalen met Guacamole, cocktailsaus, dille en toast ___ Dutch shrimps with guacamole, whisky sauce, dill and toast	13,50
Steak tartaar klassiek bereid geserveerd met toast _____ Classic Steak tartar (raw)	13,50
Vlees selectie: Mini carpaccio met truffelmayonaise, mini beef tataki en mini steak tartaar klassiek bereid _____ Meat selection: mini carpaccio with truffle mayonnaise, mini beef tataki and classic mini steak tartar	13,50

Soepen Soup

Huisgemaakte tomatensoep ✓ _____ Homemade tomato soup	6,00
Klassieke uiensoep met een kaascrouton ✓ _____ Traditional onion soup with cheese crouton	6,50
Thaise garnalen soep met kokos en limoen _____ Thai shrimp soup with coconut and lime	8,50
Erwtensoep met roggebrood en katenspek _____ Green pea soup with rye bread and bacon	7,50

“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 _____	10,75
Traditional Caesar salad with chicken, anchovy, egg, Parmesan cheese and croutons	
Salade met lauwwarme Franse geitenkaas, appel, walnoten, rode biet en honingdressing ✓ _____	10,75
Salad with luke warm French goat cheese, apple, walnuts, beetroot and honey dressing	
Salade met kip teriyaki _____	12,25
Salad with chicken teriyaki	
Salade met pikant gemarineerde ossenhaaspuntjes met geroosterd sesamzaad _____	13,50
Salad with spicy marinated tenderloin strips with roasted sesame seed	
Vegan kikkererwtensalade met avocado, perzik en couscous ✓ _____	12,50
Vegan salad with chickpeas, avocado, peach and couscous	
Salade met pikant gebakken gamba's en knoflook _____	12,75
Salad with spicy pan-fried king prawns and garlic	
Salade carpaccio met een mix van luxe pitten, kappertjes, Parmezaanse kaas en pestomayonaise of truffelmayonaise _____	12,75
Salad with carpaccio, pine nuts, capers, Parmesan cheese and pesto dressing or truffle mayonnaise	

Onze salades kunt u, tegen een meerprijs van 6,00 ook als maaltijdsalade bestellen.
Salads can be ordered as a main course at a surcharge of 6.00.

Hoofdgerechten vis Fish main courses

Op de plaat gebakken zalmfilet met witte wijnsaus _____ 18,50
Plancha grilled salmon fillet with white wine sauce

Kabeljauw in kruidenkorst geserveerd met kreeftensaus _____ 18,50
Fried cod fillet with crust of herbes served with lobster sauce

Mixed fish, selectie van diverse vissoorten _____ 22,50
Variety of fish

Drie gebakken sliptongen met remouladesaus _____ 21,50
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 _____ 15,50

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 _____ 16,50

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

Saté van ossenhaas met pindasaus, zoetzure komkommer en kroepoek _____ 18,50

Filet of beef satay with peanut sauce, sweet sour cucumber and prawn crackers

Kip 'Tante Door' Piri Piri _____ 17,50

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) _____ 20,50

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

Spareribs gemarineerd in een zoete of pittige marinade _____ 18,50

Spare ribs with sweet or spicy marinade

Mixed grill, diverse soorten vlees van de grill _____ 21,50

Variety of grilled meat

Kalfsschnitzel "XL" geserveerd met citroen _____ 19,50

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 23,50

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 21,50

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

Steak tartaar 21,50

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 _____ 12,50

Kale with smoked sausage, bacon and gravy

Zuurkool met rookworst, spekjes en jus _____ 12,50

Sauerkraut with smoked sausage, bacon and gravy

Hutspot met huisgemaakte gehaktbal en jus _____ 12,50

Hotchpotch with homemade meat ball and gravy

Vegetarische Gerechten **Vegetarian**

Truffelrisotto met Parmezaanse kaas,
paddenstoelen en rucola **V** _____ 16,50
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 _____ 9,25
Veal croquette, mini frikandel, chicken pieces or fish fingers

Schnitzeltje _____ 10,50
Schnitzel

Sparerib _____ 11,50
Spare rib

Kipsaté (1 stukje) _____ 10,50
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 _____	10,50
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 _____	7,50
New York cheesecake with lemon ice cream	
Wentelteefjes met appel, kaneel, poedersuiker en vanille ijs _____	7,50
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)

