

Welkom bij Volle Maan...

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.

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. Volle Maan werkt met kwalitatief hoogwaardige producten en dat tegen normale prijzen. Naast onze a la carte kaart is er ook een wisselend 3-gangenmenu voor slechts 24,50.

Heeft u suggesties, tips of aanmerkingen?... vertel het ons.
En bent u tevreden?... vertel het dan aan iedereen.
Social media is niet meer weg te denken bij al onze gasten.

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.

Véél plezier en geniet bij Volle Maan!

Sinds 1 januari 2019 accepteren wij geen contanten meer. Voor uw en onze veiligheid kunt u bij Volle Maan alleen per pin of creditcard betalen. Wie pint er nou niet tegenwoordig?
Snel en makkelijk!

In deze locatie, voor uw en onze veiligheid:

NO CASH CARDS ONLY

“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 *V* _____ 5,25
Homemade brown and white bread with aioli and herb butter
- Wandeling door de kaart: een proeverij van verschillende gerechten
'een echte aanrader' (vanaf 2 personen) _____ 12,50
Selection of different appetizers (from 2 persons) p.p.
- Gamba's al ajillo, geserveerd met een knoflookbroodje _____ 10,25
Gamba's with garlic served with garlic bread
- Carpaccio met een mix van luxe pitten, kappertjes,
Parmezaanse kaas en pestomayonaise of truffelmayonaise _____ 11,50
Carpaccio with pine nuts, capers, Parmesan cheese and
pesto mayonnaise or truffle mayonnaise
- Sashimi van zalm met soja en wasabi _____ 11,75
Sashimi of salmon with soy sauce and wasabi
- Spareribs zonder bot met Oosterse BBQ saus, krokante uitjes en zoetzure
komkommer geserveerd op gestoomde lotusbreadjes _____ 11,50
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 *V* _____ 10,50
Stir-fried brie with nut and fig bread, compote of red fruit and lettuce
- Viselectie Volle Maan met sashimi van zalm, Hollandse garnalen
en tonijnsalade met toast _____ 12,50
Fish selection with sashimi of salmon, Dutch shrimps
and tuna salad with toast
- Chinese rijstpannenkoekjes met krokante kip, hoisin, taugé, bosui
en witte kool _____ 9,50
Chinese rice pancakes with crispy chicken, hoisin, bean sprouts and
white cabbage

Voorgerechten Starters

- Gerookte zalm op toast _____ 11,75
Smoked salmon on toast
- Hollandse garnalen met guacamole, cocktailsaus, dille en toast ___ 13,50
Dutch shrimps with guacamole, whisky sauce, dill and toast
- Steak tartaar klassiek bereid geserveerd met toast _____ 13,50
Classic Steak tartar (raw)
- Gegratineerde champignons op toast met Parmezaanse kaas,
kruidenboter en peterselie ✓ _____ 9,25
Gratinated mushrooms on toast with Parmesan cheese, herb butter
and parsley
- Tempura avocado gevuld met zalmtartaar, Japanse mayonaise,
soja en landcress _____ 11,50
Tempura avocado filled with salmon tartar, Japanese mayonnaise,
soy sauce and land cress

Soepen Soup

- Huisgemaakte tomatensoep ✓ _____ 6,00
Homemade tomato soup
- Klassieke uiensoep met een kaascrouton ✓ _____ 6,50
Traditional onion soup with cheese crouton
- Thaise garnalen soep met kokos en limoen _____ 8,50
Thai shrimp soup with coconut and lime

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

(Buddha)

Salades Salads

- Caesarsalade met kip, ansjovis, 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 kip cashew met zoetzure komkommer en cashew noten ___ 12,25
Salad with crispy chicken sweet sour cucumber and cashew
- Salade met pikant gemarineerde ossenhaaspuntjes met geroosterd sesamzaadjes _____ 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 mayonnaise or truffle mayonnaise
- Californian salad met gerookte zalm, avocado, omeletreepjes en pittige cocktailsaus _____ 13,25
Californian salad with smoked salmon, avocado, omelette pieces and spicy cocktail sauce
- Zonnige aardbeien salade met brie, walnoten en balsamico ✓ _____ 10,75
Strawberry salad with brie, walnuts and balsamico
- Poké Bowl met rijst, avocado, witte kool, boontjes, komkommer, bosui en radijs ✓ _____ 12,50
Poke Bowl with rice, avocado, white cabbage, beans, cucumber, spring onion and radish
- Optioneel: met zalm of biefstukreepjes _____ 3,75

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 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)

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.

Hoofdgerechten vlees **Meat main courses**

Argentijnse short ribs met pepersaus _____	18,50
<i>Argentine short ribs with pepper sauce</i>	
Mexicaanse burger met guacamole, salsa, cheddar en nacho's__	16,50
<i>Mexican Burger with guacamole, salsa, cheddar and nachos</i>	
Spareribs gemarineerd in een zoete of pittige marinade _____	18,50
<i>Spare ribs with sweet or spicy marinade</i>	
Mixed grill, diverse soorten vlees van de grill _____	21,50
<i>Variety of grilled meat</i>	
Kalfsschnitzel "XL" geserveerd met citroen _____	19,50
<i>Veal Schnitzel "XL" served with lemon</i>	

Specials **Specials**

Steak Volle Maan 21,50

Biefstuk van het 'koetje' in eigen jus

Sautéed steak in own gravy

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.

Hoofdgerechten vis Fish main courses

Op de plaat gebakken zalmfilet met hollandaise saus _____ 18,50
Plancha grilled salmon fillet with white Hollandaise 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

Fish & Chips: kibbeling van kabeljauw met friet, remoulade
en cocktailsaus _____ 15,50
Fish & Chips: fried cod bits, fries, remoulade and cocktail 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)

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 kibbeling _____ 9,25
Veal croquette, mini frikandel, chicken pieces or fried cod bits

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.

Desserts Desserts

Karamel Popcorn: romige karamel ijs, zoete popcorn en slagroom _____	7,50
Caramel Popcorn: creamy caramel ice cream, sweet popcorn and whipped cream	
Kaasplankje met kletzenbrood en appelstroop _____	10,50
Cheese platter served with rich fruit loaf and apple syrup	
Dame blanche met vanille ijs, warme chocoladesaus, notencrumble en slagroom _____	7,50
Dame blanche with vanilla ice cream, hot chocolate 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 aardbeien, slagroom en poedersuiker _____	7,75
French toast wit strawberries, whipped cream and sugar	
Aardbeien Romanoff: aardbeien gemarineerd in vodka, hangop van aardbeien en merengue _____	7,75
Strawberries Romanoff: strawberries marinated with vodka, yoghurt and merengue	
Ijswafel 'Guilty Pleasure': wafel gevuld met ijs van witte chocolade, pecan noten, sinaasappel en gezouten karamel _____	7,50
Corn waffle filled with ice cream of white chocolate, pecan nuts, orange and salty caramel	

Pavarotti Dolce

ICE CREAM EXPERIENCE

Al onze desserts bevatten ambachtelijk ijs van Pavarotti Dolce. Pavarotti Dolce is onze nabijgelegen ijssalon, op de kop van de Fresh! Ons ijs wordt elke dag vers bereidt door onze Nederlands Kampioen Ijsbereider Stefan Beerens. Hij won begin 2019 dé prijs voor het beste ijs van Nederland met zijn smaak; 'Guilty Pleasure'. Naast ambachtelijk ijs kunt u bij Pavarotti Dolce ook terecht voor heerlijke Freakshakes, Bubble Wafels, Cupcakes, Ciclone... en nog veel meer! Kom gerust een keer langs en ervaar "The Ice Cream Experience".