

MENU



Dennenmarken
Restaurant



Special Pokébowls

"Een kleurrijke symfonie van
verse smaken en sushirijst".

Favoriet Saté Ayam

"Ambachtelijk 24 uur gemarineerd,
een hartverwarmende klassieker".



DENNENMARKEN

RESTAURANT



12:00 - 20:00

STAAT DE KEUKEN VOOR U KLAAR



PETITE SELECTION

YOGHURT

Berry Bowl 'Wild Forest' €7,25

Fluweelzachte Griekse yoghurt met een rijke melange van bosvruchten en ambachtelijk geroosterde amandelen.   

Crunchy 'Honey Dream' €7,25

Zijdezachte Griekse yoghurt met een gulle laag krokante granola en de verfijnde zoetheid van natuurlijke bijenhoning. 

TOSTI

Tosti 'Classique' €6,50

Boerenlandbrood met ambachtelijke ham en gerijpte kaas, rechtstreeks uit de oven. Geserveerd met kruiden-curry dip.    



DE BROODJES

LUNCHGERECHTEN TOT 16:00

Burratina 'Caprese Deluxe' €15,00

Zachte, romige burrata op een goudbruin broodje. Vergezeld door zoete cherrytomen, huisgemaakte basilicumpesto en een verfijnde aceto balsamico glazuur.   

Kip 'Spicy Oriental' €14,50

Malse, pittig gekruide kippendijen met knapperige taugé, krokant gebakken uitjes, frisse rucola en kerriemayonaise. Geserveerd op een vers gebakken broodje.  

Carpaccio 'Tradizione' €13,50

Dungesneden, malse rundercarpaccio op een ambachtelijk gebakken broodje. Rijkelijk belegd met romige truffelcrème, knapperig geroosterde pitten, Parmezaanse snippers en frisse rucola.  

Gezond 'Wellness Vitality' €12,25

Onze gezonde klassieker op een vezelrijk broodje. Een balans van ham, kaas, tomaat, komkommer en een gekookt scharrelei. Afgemaakt met licht zoetzure groenten en een honing-mosterdmayonaise.   

Tonijn 'Zest & Crisp' €12,25

Ambachtelijke, frisse tonijnsalade op een krokant broodje. Afgetopt met een zachte limoenmayonaise en onze eigen, knapperige zoetzure ui, snoeptomaatjes en een gekookt eitje.  

*Allergenen & intolerantie

WARME LUNCH

LUNCHGERECHTEN TOT 16:00

Duo van Bourgondiër €15,50 Rundvleeskroketten

Twee rijkelijk gevulde kroketten van mals, langzaam gegaard draadjesvlees in een krokante jas. Geserveerd op rustiek boerenbrood met een frisse kopsalade en Limburgse mosterd. 🌿

Ambachtelijke €15,50 Groentekroketten

Een smaakvol vegetarisch duo met een zachte vulling van gemixte groenten. Begeleid door een knapperige kopsalade en Limburgse mosterd op rustiek boerenbrood. 🌿 🌱

De 'Dennenmarken' €12,50 Uitsmijter

Drie vers van de plaat gebakken boeren-scharreleieren op twee robuuste sneden boeren-brood. Een stevige klassieker, geserveerd met een frisse salade garnituur. 🌿 🌱 🌾

Keuze uit: Belegen boerenkaas en/of malse achterham

Extra: Krokant uitbakken spek + €2,-



SUPPLEMENTEN

TER VERFIJNING VAN UW HOOFDGERECHT

Rustieke Frietjes €5,25

Vers gesneden met schil en een kruidenmix van de chef. 🌿 🌱 🌾

Ovenwarm Breekbrood €5,25

Met huisgemaakte kruidenboter. 🌿 🌱 🌾

Onze Signatuur Dips €1,50

Keuze uit: Truffelmayonaise, Kerriemayonaise, Srirachamayonaise

Klassieke Sauzen €1,00

Keuze uit: Mayonaise, Kruiden Curry, Ketchup, Limburgse mosterd, Chilisaus

Hartige Spreads €1,25

Keuze uit: Boter of kruidenboter



POKÉBOWLS & SALADES

GEHELE DAG BESCHIKBAAR VAN 12:00 TOT 20:00

Onze kleurrijke bowls bieden een perfecte balans tussen energie en ontspanning. Geserveerd op een basis van sushirijst met edamame, komkommer, wortel, wakame, zoete mango, sesam en een zachte wasabi-mayonaise.

De 'Pure Zen' Bowl €16,00

Onze basisbowl in zijn meest pure vorm: vitaminenrijk, kleurrijk en volledig. 🌿 🌱 🌾

De 'Oriental Chicken' Bowl €18,50

Onze kleurrijke basisbowl, verrijkt met malse, huisgemarineerde kippendijen. 🌿 🌱

De 'Ocean Breeze' Bowl €19,00

Voor de liefhebber van vis: onze frisse basisbowl bekroond met in knoflookolie gebakken gamba's. 🌿 🌱 🌾

SALADES

Onze salades zijn rijkelijk gevuld en worden standaard geserveerd met twee stuks ovenwarm breekbrood.

Chevre 'Crunch & Honey' €18,50

Lauwwarde, krokant gebakken geitenkaas op een bedje van gemengde bladsla en rucola. Een klassieke combinatie met frisse appel, knapperige walnoten en een dressing van bijenhoning. 🌿 🌱

Spicy 'Oriental Thigh' €18,25

Malse, licht pikant gekruide kippendijen op een kleurrijke salade met knapperige taugé, komkommer en chili. Afgewerkt met een dressing van sesam en een vleugje oosterse kruiden. 🌿 🌱

Gamba 'Garlic Vitality' €18,00

In geurige knoflookolie gebakken gamba's op een frisse, knapperige seizoenssalade. Een lichte, eiwitrijke keuze die perfect past bij een dagje ontspanning. 🌿 🌱 🌾

Burratina 'Silk & Basil' €16,25

Een zijdezachte, romige Burratina omringd door in kruidenolie gemarineerde tomaten en verse basilicum. Besprenkeld met een verfijnde aceto balsamico-glazuur voor een optimale smaakbeleving. 🌿 🌱 🌾
Let op: geserveerd zonder sla.

*Allergenen & intolerantie

DENNENMARKEN RESTAURANT



12:00 - 20:00

STAAT DE KEUKEN VOOR U KLAAR



SUPPLEMENTEN

TER VERFIJNING VAN UW HOOFDGERECHT

Rustieke Frietjes €5,25

Vers gesneden met schil en een kruidenmix van de chef.    

Ovenwarm Breekbrood €5,25

Met huisgemaakte kruidenboter.    

Onze Signatuur Dips €1,50

Keuze uit: Truffelmayonaise, Kerriemayonaise, Srirachamayonaise

Klassieke Sauzen €1,00

Keuze uit: Mayonaise, Kruiden Curry, Ketchup, Limburgse mosterd, Chilisauz

Hartige Spreads €1,25

Keuze uit: Boter of kruidenboter



SOEPEN & FAVORIETEN

GEHELE DAG BESCHIKBAAR VAN 12:00 TOT 20:00

Pomodoro 'Artisano' €7,75

Een zijdezachte, volromige soep van zongerijpte tomaten en verse basilicum. Verfijnd met een vleugje room en geserveerd met knapperige crostini's.    

Thai Tom Kha Kai €8,75

Een geurige, licht pittige oosterse klassieker op basis van romige kokosmelk, citroengras en laos. Rijkgevuld met malse kip, noedels en verse taugé.   

Seizoenscreatie van onze Chef Dagprijs

Een wisselende verrassing, geïnspireerd door de oogst van het seizoen en de creativiteit van onze keukenbrigade. Onze bediening vertelt u graag wat de pot schaft.

TIJDLOZE FAVORIETEN

ONZE MEEST GELIEFDE KLASSIEKERS

The 'Grand Dennen' Burger €20,00

Een luxe burger van premium kwaliteit op een luchtig, goudbruin geroosterd brioche broodje. Rijkelijk belegd met gesmolten cheddar, frisse tomaat en augurk. Afgemaakt met onze geheime signatuur-burgersaus en geserveerd met rustieke frietjes.

Kies uw favoriete bereiding:

Classic: Met een malse, sappige rundvleesburger en krokant uitgebakken spek.   

Green: Met een ambachtelijke vegetarische burger en zoetzure rode ui.    

Signature Saté Ayam €18,75

Twee malse spiesjes van 24-uur huisgemaarineerde kippendijen. Overgoten met onze rijke, romige satésaus en geserveerd met knapperige cassavekroepoek, frisse atjar, gebakken uitjes en rustieke frietjes.  

*Allergenen & intolerantie

VERFIJNDE STARTERS

DINERGERECHTEN VANAF 16:00

Burratina 'Silk Garden' €10,75

Onze romige Burratina aangevuld met gemarineerde tomaten, basilicum en een frisse touch. Geserveerd met crostini's.   

Forelmousse €12,50

Fluweelzachte mousse van ambachtelijk gerookte forel, verfijnd met bieslook en kervel. Geserveerd op krokante crostini's met knapperige little gem sla en een zachte kerriemayonaise.   

Vitello Tonnato €14,50

Zachtgegaarde kalfsrosbief met een zijdezachte, huisgemaakte tonijn crème. Afgewerkt met krokant gedroogde kappertjes, zoetzure rode ui en een frisse seizoenssalade.   

Carpaccio 'Tradizione' €12,75

Dungesneden, malse rundercarpaccio van premium kwaliteit. Rijkelijk belegd met romige truffelmayonaise, een knapperige pittenmix, kruidige rucola, zongedroogde tomaatjes en zilte Parmezaanse snippers.   



SUPPLEMENTEN

TER VERFIJNING VAN UW HOOFDGERECHT

Rustieke Frietjes €5,25

Vers gesneden met schil en een kruidenmix van de chef.   

Ovenwarm Breekbrood €5,25

Met huisgemaakte kruidenboter.   

Onze Signatuur Dips €1,50

Keuze uit: Truffelmayonaise, Kerriemayonaise, Srirachamayonaise.

Klassieke Sauzen €1,00

Keuze uit: Mayonaise, Kruiden Curry, Ketchup, Limburgse mosterd, Chilisaus.

Hartige Spreads €1,25

Keuze uit: Boter of kruidenboter.



HOOFDGERECHTEN

DINER BESCHIKBAAR VAN 16:00 TOT 20:00

Verfijnde gerechten voor een heerlijke avond uit, met zorg samengesteld door onze keukenbrigade

Sirloin 'Prime Selection' €25,50

Malse runderfilet, gesneden van de lende en tot perfectie bereid. Geserveerd op een bedje van romige bospaddenstoelen-risotto met seizoensgroenten en een krachtige, aromatische truffelsaus.   

Risotto 'Bos & Truffel' €17,00

Authentieke Italiaanse Carnarolirijst — de koning onder de rijstsoorten — geparfumeerd met truffel. Rijkelijk gevuld met gebakken bospaddenstoelen en afgewerkt met vers geschaafde Parmezaanse kaas.    

Ambachtelijke Tortelloni Porcini €19,25

Huisgemaakte tortelloni gevuld met zachte ricotta en eekhoortjesbrood. Begeleid door een fluweelzachte saus van paddenstoelen en truffel, afgetopt met een hartige crumble van gedroogde prosciutto en Parmezaanse kaas.  

Vangst van de dag

Dagprijs

Een wisselend visgerecht, dagvers geselecteerd door onze chef. Geïnspireerd door het seizoen van de markt. Vraag onze bediening naar de creatie van vandaag.   

The 'Grand Dennen' Burger

€20,00

Een luxe burger van premium kwaliteit op een luchtig, goudbruin geroosterd brioche broodje. Rijkelijk belegd met gesmolten cheddar, frisse tomaat en augurk. Afgemaakt met onze geheime signatuur-burgersaus en geserveerd met rustieke frietjes.

Kies uw favoriete bereiding:

Classic: Met een malse, sappige rundvleesburger en krokant uitgebakken spek.   

Green: Met een ambachtelijke vegetarische burger en zoetzure rode ui.   

Signature Saté Ayam

€18,75

Twee malse spiesjes van 24-uur huisgemarineerde kippendijen. Overgoten met onze rijke, romige satésaus en geserveerd met knapperige cassavekroepoek, frisse atjar, gebakken uitjes en rustieke frietjes.  

*Allergenen & intolerantie

DENNENMARKEN

RESTAURANT



12:00 - 20:00

STAAT DE KEUKEN VOOR U KLAAR



PETITE SWEETS

ALS PERFECTE AFSLUITER

Klassieke Affogato €5,00

Een traditioneel Italiaans samenspel van warm en koud. Een royale bol ambachtelijk vanille-roomijs, aan tafel overgoten met een warme, krachtige espresso. 🌿 🌱 🍃

Koffie Compleet €8,50

Geniet van uw favoriete koffie, cappuccino of latte macchiato, begeleid door een proeverij van vier wisselende zoete lekkernijen. 🍃

Ambachtelijke Brownie €4,00

Onze brownie van het moment. Rijk, vol van smaak en altijd met een creatieve twist die past bij het seizoen. Vraag onze bediening naar de creatie van vandaag. 🍃



ZOETE VERLEIDINGEN

GEHELE DAG BESCHIKBAAR VAN 11:00 TOT 21:30

Klassieke Dame Blanche €8,00

Drie bollen ambachtelijk vanille-roomijs, vergezeld met onze warme chocoladesaus van pure cacao en verse slagroom. 🌿 🌱 🍃

Chocolade Moelleux 'Lava' €8,50

Ambachtelijk gebakken chocolade lavacake met een zijdezachte, vloeibare kern van chocolade. Geserveerd met een bolletje vanille-roomijs en een toef slagroom. 🌿 🍃

Rustieke Appeltaart €5,00

Ambachtelijk gebakken appeltaart volgens traditioneel recept, rijkelijk gevuld met frisse appel, kaneel en rozijnen. Warm of koud geserveerd. (Optioneel met een toef verse slagroom +€0,50) 🌿 🍃

Witte chocolade Velvet Cheesecake €7,00

Volgens geheim recept van onze chef. Luchtige, zijdezachte cheesecake op een krokante bodem van bastogne met verfijnde zoetheid van witte chocolade. (Optioneel met een huisgemaakte coulis van rood fruit +€1,50) 🌿 🍃

CULINAIR SLOTSTUK

VANAF DINER BESCHIKBAAR VAN 16:00 TOT 21:30

Huisgemaakte Parfait van Bastogne €8,50

Ambachtelijk, stilstaand bevroren ijs met de karakteristieke smaak van krokante Bastogne koekjes en rijke karamel. Geserveerd met toffee blokjes en een toef luchtige slagroom. 🌿 🍃

Panna Cotta 'Bourbon Vanille' €8,50

Zijdezachte Italiaanse roompudding met echte Bourbon-vanille. Geserveerd met een compote van rood fruit en een bosvruchten sorbet. 🌿 🌱 🍃

*Allergenen & intolerantie

DENNENMARKEN

RESTAURANT



12:00 - 20:00

STAAT DE KEUKEN VOOR U KLAAR



Glutenarm mogelijk



Lactosevrij mogelijk



Notenvrij mogelijk



Vegetarisch (mogelijk)

BEDANKT

Voor uw bezoek aan ons restaurant. We wensen u een ontspannen, smakelijke voortzetting.

Graag tot ziens.

Met warme groet,
Team Dennenmarken

ALLERGIEËN EN INTOLERANTIES

We willen dat u zich helemaal op uw gemak voelt bij ons.

We kunnen rekening houden met veel gangbare allergieën en dieetwensen.

Heeft u een specifieke allergie? Vraag het gerust aan ons bedienend personeel, zij helpen u graag verder en kunnen u adviseren welke gerechten het beste voor u geschikt zijn.

Of bekijk de gerechten met de, hiernaast vertoonde, pictogrammen.

Let op! Er kunnen altijd sporen aanwezig zijn, 100% vrij kunnen wij helaas niet garanderen.



BEDANKT VOOR UW KOMST



Dennenmarken
Restaurant



Bij de koffie

"Huisgebakken traditie,
warm of koud geserveerd vol
verse appels en kaneel".

Snack Loaded Tortilla's

"Rijkelijk belegd met malse kip,
verse guacamole en salsa".

