

CARILLON

HAARLEM

H O T E L - R E S T A U R A N T -
C A F É



DRINKS



DRANKEN

Warm

Koffie/Coffee 3.50
Espresso/Doppio 3.50/4.50
Capuccino 4.25
Latte Macchiato 5.00
Thee/Tea 3.50
Verse munt thee/Mint Tea 4.50
Verse gember thee/Ginger tea 4.70
Warme Chocomel/Hot Chocolate 3.90
Slagroom/Whipped cream 1.10



Speciality hot coffee

Irish Coffee - Irish whiskey - brown sugar & cream 10.00
Frangelico Coffee - hazelnut aroma & cream 10.00
French Coffee - Grand Manier & cream 10.00
Italian Coffee - Amaretto & cream 10.00
Kiss of Fire Coffee -Tia Maria - Cointreau & cream 11.00

Speciality hot chocolate

Irish Choco - Irish whiskey & cream 10.00
Frangelico Choco - hazelnut aroma & cream 10.00
French Choco - Grand Manier & cream 10.00
Italian Choco - Amaretto & cream 10.00
Rum Choco -Stroh rum 38 & cream 9.00

Fris

Pepsi Cola, Pepsi Zero ,	Ginger beer 4.50
Sisi Orange, Cassis, 7up,	Tonic 4.00
Ice tea, Ice tea green,	Red Bull 4.50
Rivella, Bitter lemon,	Fresh Jus 'd Orange 4.90
Ginger ale, Chocomel,	Sourcy Rood 25/70cl 3.90/7.00
Fristi, Appelsap 3.90	Sourcy Blauw 25/70cl 3.90/7.00

Witte Wijn / White Wine

Chenin Blanc Gl. 5.70. Fl.|Btl. 26.50
Pinot Grigio Gl. 5.90. Fl.|Btl. 27.00
Chardonnay Gl. 5.90. Fl.|Btl. 28.50
Verdejo Gl. 6.50. Fl.|Btl. 31.00
Sauvignon Blanc Gl. 6.20. Fl.|Btl. 29.00

Rose wijn/ Rose wine

Rosé Gl. 5.40. Fl.|Btl. 25,00

Rode Wijn / Red Wine

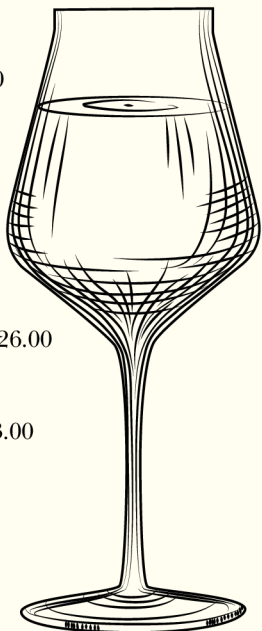
Cabernet Sauvignon Gl. 5.70. Fl.|Btl. 26.00
Merlot Gl. 5.90. Fl.|Btl. 28.80
Pinot Noir Gl. 6.80. Fl.|Btl. 33.00
Sangiovese 3 Passo Gl. 6.80. Fl.|Btl. 33.00

Bruisend/Bubbels

Brut Cava Gl. 6.00. Fl.|Btl.28.50

Alcoholvrije wijn

Fritz Fisk 0.0 Riesling Gl. 6.00. Fl.|Btl.28.50



Gebak

Appelgebak/Apple Pie 5.80
Cheesecake 6.00
Tiramisu 5.50
Bananabread 4.95
Carrotcake slice 4.95
Slagroom/Whipped cream 1.10

Bier op Tap/Beer on draft

Heineken Pilsner 25cl 5,1%. 4.00
Heineken Pilsner 50cl 5,1%. 7.90
Lagunitas IPA 25cl 6.2%. 6.00
Affligem Blond 25cl 6.8%. 6.00
Oedipus Bride Wit 25cl. 6.50
Texels Season 25cl. vanaf/from 6.50
Jopen Season 25 cl. vanaf/from 6.50
Guinness 50cl 4.2%. 7.50

Witbier op fles

Affligem Belgisch wit 30cl 5%. 5.90
Paulaner Hefe Weizen 33cl 5,5%. 6.00

Fruutig bier op fles

Liefmans Fruitbier 25cl 3.8%. 5.70
Mort Subite Kriek 25cl 4,1%. 5.50
Amstel Rosé 30cl 4%. 5.30
Amstel Radler 30cl 2%. 4.10
Apple Bandit 30cl 4,5%. 6.00

Blond bier op Fles

Brand Krachtig Blond 30cl 8,5%. 6.20
La Chouffe 33cl 8%. 6.50
Texels Zeebries blond 30cl 6%. 6.00
Petrus blond 30 cl 6%. 6.00

Dubbel bier op fles

Affligem Dubbel 30cl 6,5%. 6.00

Tripel bier op fles

Texels Tuunwal Tripel 8,5%. 6,50
Affligem tripel 30cl 9%. 6,50

Lowalcohol bier op fles

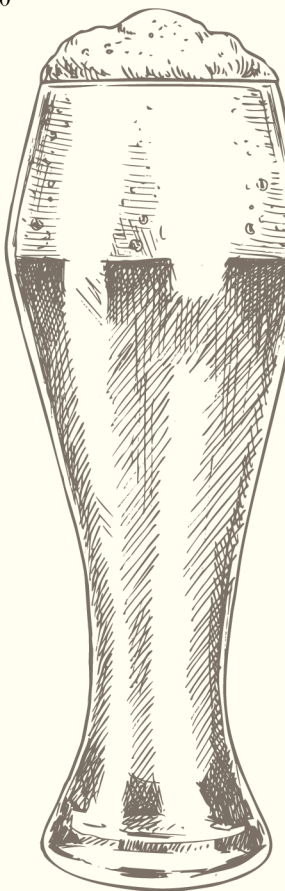
Jopen Non IPA 30cl 0,3%. 6,00
Heineken 25cl 0,0%. 4,20
Amstel Radler 30cl 0,0%. 4,10
Skuumkoppe 30cl 0.0%. 6,50

Overige bieren op fles

Desperados 33cl 5,9%. 6,50
Sol 33cl 4,5%. 6,50
Texels Vuurbaak 30cl 7%. 6,50

Stëlz

Stëlz Hard Seltzer Mango 5%. 6,00
Stëlz Har Iced Tea Green 4,5%. 6,00



Mix Dranken

Mix&Gin

Aperolspritz 10,50

Aperol, cava, bruisend water & sinasappelschijf

Limoncellospritz 10,50

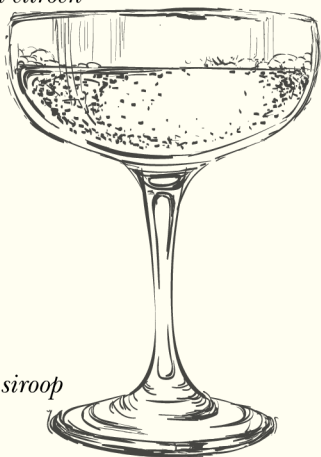
Limoncello, cava, bruisend water en citroen

Hendricks Gin Tonic 13,50

Gin, tonic, komkommer & limoen

Monkey 47 Gin Tonic 13,50

Gin, tonic, kaneel & sinasappel



Cocktails

Mojito 10.50

Witte rum, limoen, munt & suiker siroop

Sex on the beach 11.50

Vodka, Peach tree, Cranberry sap & sinasappelsap

Strawberry Daiquiri 11.50

Rum, aardbeien & limoen

Amaretto Sour 12.50

Een klassieke cocktail op basis van amandelen, citroen & bitters

Pornstar Martini 12.50

Een frisse tropische cocktail met vodka, passievrucht & vanille.

Espresso Martini 12.50

Een klassieke cocktail met een kick op basis van vodka, koffielikeur & espresso.

Lychee-tini 12.50

mix van exotische lychee, zachte wodka en een vleugje limoen in de verfrissende Lychee Tini-cocktail

Mocktails

Pornstar Martini 0.0 11.50

Een frisse tropische cocktail met passievrucht & vanille.

Mojito 0.0 9.50

Een frisse munt cocktail met limoen.



NIX18
Geen 18, geen alcohol

Whiskeys

Glennfiddich single malt 12 y.o. 40%. 6,80
Cragganmore single malt 12 y.o. 40%. 7,90
Oban single malt 15 y.o. 55,3%. 11,50
Lagavulin single malt 16 y.o. 43%. 14,50

Ballantines blended scotch 40%. 4,50
Jameson Irish Whiskey 40%. 5,80
The Famous Grouse blended 40%. 5,50
Jack Daniels 40%. 5,50
Johnnie Walker Red Label 40%. 5,80
Johnnie Walker Black Label 40%. 6,80
Nikka Coffey Grain 45%. 10,50



Likeuren

Grand Manier, Tia Maria, Liquor 43, Drambuie, 5,60
Dissaronno, Cointreau, Baileys, Frangelico, Kahlua,
DOM Benedictine, Pisang Ambon, Limoncello,
Cointreau, Baileys, Amarula, Jägermeister, Passoa.

Congac

Courvosier V.S.O.P. 6,50
Hennessy V.S. 8,00
Remy Martin V.S.O.P. 8,50

Dutch distilled

Jonge Jenever, Oude 4,00
Jenever, Korenwijn
Vieux

Classic shots

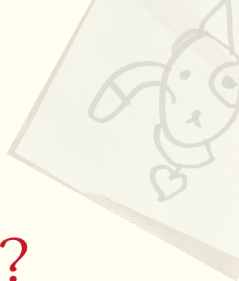
Tequilla, Salmari, Vodka, Jägermeister, rum 5.60

Sweet shots

B52, Baby Guinness, Kamikaze, Lemon 5.80
Drop , Apple Pie

NIX18

Geen 18, geen alcohol



Iets te borrelen?

Snacks/Borrel

From 12:00-23:00

Stokbrood Aioli & Pesto 7.10.11.13. 6.75

Van Dobben bitterballen 6.7.11.13. 8.50
Beef ball croquettes 6pc

Vega Dobben bitterballen 6.7.11.13. 8.75
Vegan ball croquettes 6pc

Kaasstengels 6.7.13. 8.75
Cheese springrolls 6pc

Mini Loempia's 7.10.13. 8.50
Springrolls 8pc

Vlammetjes 1.7.13. 8.75
Spicy minced meat springroll 6pc

Beef Nachos tot 22:00 1.2.3.6.7.13. 14.50
Nacho's with cheese, sirachamayo, cilantro and bulgogi.

Kipfingers 1.6.7.13. 8.75
Fried chicken sticks 6pc

Garlic Fries 6.7.11.13. 11.75
French fries in garlic butter, truffle mayo & parmesan cheese

French Fries 6.7.11.13. 5.75

Mix bittergarnituur 1.6.7.11.13. 15.00
Mix of snacks put together by the kitchen 10 pc

Korean Fried Chicken 6 stuks 1.7.13. 14.00
*Gefrituurde kippendij met zoetzure, pittige saus
Korean fried chicken in kfc sauce*

De nummers achter de gerechten zijn allergenen nummers. Hieronder is er een overzicht van de allergenen per nummer

"The numbers behind the dishes are allergen numbers. Below is an overview of the allergens per number."



SOYA

1.



SULPHITE

2.



SESAME

3.



PEANUTS

4.



LUPIN

5.



MILK

6.



GLUTEN

7.



CRUSTACEANS

8.



MOLLUSCS

9.



NUTS

10.



MUSTARD

11.



CELERY

12.



EGG

13.



FISH

14.

CARILLON

HAARLEM

HOTEL - RESTAURANT -
CAFÉ