



STARTERS



MONDANI VOORGERECHTEN
ENJOY YOUR STARTER

OUR FAMOUS BLACK CEDAR FOREST HAM

Op ceder gerookte Canadese ham met vruchten, honing en roomkaas.

Our famous Canadian Cedar-smoked ham with fruit, honey and cream cheese.

13,50

ALBERTA BUFFALO PATÉ

Bizonpaté met pompoen konfijt.

Bison Paté with pumpkin preserve.

14,50

ANGUS TIME

Carpaccio van Angusbeef met waldorfsalade & pesto dressing.

Thinly sliced Angusbeef with a waldorf salad & pesto dressing.

14,50

BLUEBERRY SALAD

Groene salade met blauwe bessen, fetakaas, tomaat, mais en honingmosterd dressing.

Traditional green salad with honey mustard dressing, blueberry and tomato.

12,50

INSIDE PASSAGE

Gamba carpaccio met milde wasabi dressing, met een twist van gerookte wilde zalm.

Gamba carpaccio with mild wasabi dressing and a twist of smoked wild salmon.

15,95

KLASSIEKE OJIBWA'S

Warme deegkussentjes gevuld met kip en angusbeef, geserveerd met een passend sausje.

Ojibwa filled with chicken and angusbeef, paired with an accompanying sauce.

12,50



STARTERS

MONDANI VOORGERECHTEN
ENJOY YOUR STARTER



CREAMY CURRY SOUP

Huisgemaakte romige curry soep.

Homemade creamy curry soup.

8,50

BUFFALO TAIL

Heldere bouillon van bizonstaart.

Clear bison tail broth.

8,50

BERRY'S SEAFOOD SPECIAL SOUP

Gemengde romige vissoep met een halve gegratineerde mosselschelp.

Mixed creamy fish soup with a half shell mussel gratin

12,50

DIPPER & BREAD

Alle voorgerechten worden geserveerd met warm gebakken brood en huisgemaakte dipsaus.

All starters are served with freshly baked bread and homemade dipper.

Extra brood

4,75

TRADITIONAL GARLIC BREAD

Stukjes stokbrood geroosterd met knoflookboter en geraspte kaas.

3,95 p.p



ADVENTURE TRAIL



Op avontuur met chef Berry.

Vanaf 2 personen kunt u aangeven de keuze vis of vlees.

Go on an Adventure with chef Berry. Have your choice of meat or fish for two or more persons.

DIVERSE GANGEN DINERS

<i>3 gangen avontuur</i>	
<i>3 course adventure</i>	39,00
<i>4 gangen avontuur</i>	
<i>4 course adventure</i>	45,00
<i>5 gangen avontuur</i>	
<i>5 course adventure</i>	55,00

Onze vegetarische gerechten wisselen constant gedurende het seizoen.

Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden.

Our vegetarian menus change throughout the season.

Please ask our staff for the current options.

VEGETARIAN

Vegetarisch / vegetarian

21,00



RECIPES FROM THE PACIFIC



MONDANI'S VISGERECHTEN

ATLANTIC HALIBUT

*Gepocheerde heilbot filet met citroen, dille en witte wijn saus
Poached halibut suffused with a homemade lemon sauce.*

26,50

CANADIAN WEST COAST SALMON

*In de oven gegaarde Canadese zalm met Maple / mosterd crust
in een saus van grand marnier & sinaasappel.*

*Oven baked Salmon with Maple / mustard crust and grand
Marnier & orange sauce.*

25,00

HAIDA CEDER SALMON

*Gegrilde Canadese zalm op een ceder plank bereid volgens de
traditie van de Canadese westkust First Nations.*

*Canadian Salmon grilled on a cedar plank as per the tradition
of the Canadian Westcoast First Nations.*

25,00

KINDER MENU / KIDS MENU

Canadian pancakes.

Chicken nuggets

*Onze kindermenu's zijn te bestellen voor kinderen tot 10 jaar. Het
kindermenu is inclusief een kinderdessert.*

9,95

*Our children's menu is available for children of 10 years and younger. It
includes a children's dessert.*



THE LAND OF THE PRAIRIES



MONDANI'S VLEESGERECHTEN

REGINA FARMER'S GROUSE

Dijrolletjes van hoen gewikkeld in spek met pesto, geserveerd met een honingmosterdsaus

22,95

Rolled grouse thigh fillets with bacon and pesto, served with an honey mustard sauce.

MONTREAL TURKEY

Kalkoen uit de oven met cranberry.

Oven baked turkey with cranberry.

22,95

INTO THE WEST

Mooie kwaliteit Angus biefstuk, keuze uit.

Juicy aaa top sirloin - grilled to order, choose from

Lady Steak: 150 gram.

23,00

Man Steak: 225 gram.

27,50

Served with/Geserveerd met:

Kruidenboter/Herb butter

Other sauces available on request. There will be a 3,50 supplement to cover preparation and ingredients.

BESTE GASTEN / DEAR GUESTS

Het bereiden van onze gerechten heeft altijd even tijd nodig.

Onze chefs werken met verse ingrediënten.

Preparing your meal takes some time.

Our chefs prepare your meal to order, using fresh ingredients.



THE LAND OF THE PRAIRIES



MONDANI'S VLEESGERECHTEN

MOOSE ON THE LOOSE

Elandbiefstuk met een saus van huckleberry, 200 gram.

Moose steak with huckleberry sauce, 200 gram.

32,50

TATANKA

Bizon steak met Canadese Esdoorn Likeur demi glacé saus.

Bison steak with Maple Liqueur demi glacé sauce.

32,50

BIG RIBEYE

Ribeye 500 gram met kruidenboter.

Ribeye 500 gram with herb butter.

35,00

*Heeft u extra wensen, wij voldoen met liefde aan deze wensen. Echter vragen wij een
meerprijs van 3,50 voor de voorbereiding hiervan en de extra ingrediënten.
If you have any other requests, we are happy to accommodate these. There will be a €3,50
supplement to cover preparation and ingredients.*

*Bij alle gerechten worden groenten, aardappels & maple peertjes gereserveerd.
All dishes are served with vegetables, potatoes & maple pears*

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

BESTE GAST(EN),

ZOALS U WELLICHT WEET HEEFT DE EUROPESE COMMISSIE BESLOTEN EEN ALLERGENEN WETGEVING DOOR TE VOEREN. DAT BETEKEND DAT WE DEZE ALLERGENEN LIJST HEBBEN BIJGEVOEGD AAN ONZE MENUMAP. HET GAAT OM 14 ALLERGENEN DIE HIER ONDER VERMELD STAAN.

1. GLUTEN BEVATTENDE GRANEN, NAMELIJK TARWE, ROGGE, GERST, HAVER, SPELT EN KAMUT.
KRUISINGEN DAARVAN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN GLUTEN BEVATTENDE GRANEN.

2. SCHAALDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALDIEREN.

3. EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EI.

4. VIS EN PRODUCTEN OP BASIS VAN VIS.

5. PINDA'S EN PRODUCTEN OP BASIS VAN PINDA'S

6. SOJA EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SOJA.

7. MELK EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MELK (INCLUSIEF LACTOSE)

8. NOTEN ZOALS AMANDELEN, HAZELNOOT, WALNOTEN, CASHEWNOTEN, PECANNOTEN, PARANOTEN, PISTACHENOTEN, MACADAMIANOTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN NOTEN.

9. SELDERIJ EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SELDERIJ.

10. MOSTERD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MOSTERD

11. SESAMZAAD EN PRODUCTEN OP BASIS SESAMZAAD.

12. ZWAVELDIOXIDE EN SULFIET ETEN (IN CONCENTRATIES VAN MEER DAN 10MG / KG).

13. LUPINE EN PRODUCTEN OP BASIS VAN LUPINE.

14. WEEKDIEREN EN PRODUCTEN BASIS VAN WEEKDIEREN.

* MET UITZONDERING VAN DE "VERORDENING VOEDSELINFO GENOEMDE STOF.

PS. DE VERPLICHTING BETREFT ENKEL DE GEBRUIKTE INGREDIENTEN EN DUS NIET DE ALLERGENEN DIE DOOR MOGELIJKE KRUISBESMETTING AANWEZIG KUNNEN ZIJN.

ONZE KEUKENBRIGADE, ZAL ER ALLES AAN DOEN OM DIT TE VOORKOMEN. OMDAT ER IN DE RUIMTE GEWERKT WORDT WAAR DEZE PRODUCTEN / STOFFEN VERWERKT WORDEN KUNNEN WIJ NIET GARANDEREN DAT HET 100% VRIJ IS.