

DINERKAART VANAF 17.00 UUR

VOORGERECHTEN

Boerenbol 6,0
Met kruidenboter en olijfolie

Breekbrood 10,5
Met kruidenboter, aioli en huisgemaakte pesto

Gesmolten Camembert 10,5
Met boerenbol

Rundercarpaccio van het Maas-Rijn-IJssel rund 13,0
Met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en geraspte oude kaas

Gamba's in pittige knoflookboter 13,5
In pittige knoflookboter gebakken

Tonijntataki 14,5
Met wakamé, citroenrasp en wasabimayonaise

Portabella gevuld met geitenkaas 13,5
Met zongedroogde tomaat en geroosterde amandelen

Hertenrosbief 14,5
Met salsa verde, rucola, Parmezaanse kaas en geroosterde amandelen

Wildzwijn coppa 14,5
Met balsamicostroop, vijgen en zoetzure meloenbolletjes

Gekonfijte eendenboutjes 14,0
Met zuurkool en cranberrycompote

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Tomatensoep 7,5
Met basilicumroom

Pompoensoep 7,5
Met geroosterde pompoenpitten en crème fraîche

Andijviesoep 7,5
Met rookworst

HOOFDGERECHTEN

Entrecôte 28,0
Met kruidenboter
Geserveerd met aardappelpuree, bonenrol en maïs

Hoofdgerecht van de chef 24,0
Vraagt u gerust wat er vandaag op het menu staat of laat u verrassen

Roodbaars 24,5
Met saffraanrisotto en gebakken gamba's

Shakshuka 22,0
Tomaten- paprikastoof met ei, fetakaas en Naan

Hertenstoofschotel 25,0
Geserveerd met aardappelpuree, rode kool in bladerdeeg en een stoofpeer

Duo van hertenbiefstuk en wildzwijnmedaillon 26,0
Met gebakken paddenstoelen en rode Portsaus
Geserveerd met aardappelpuree, spruiten en een stoofpeer

Wildzwijnspies 22,5
Met jachtsaus
Geserveerd met aardappelpuree, rode kool in bladerdeeg en een stoofpeer

Houthakkerschnitzel 23,5
Met prei, champignons, ham en kaas
Geserveerd met aardappelpuree, bonenrol en maïs

Schnitzel 22,5
Met keuze uit champignon- of jachtsaus
Geserveerd met aardappelpuree, bonenrol en maïs

BIJGERECHTEN

Friet met frietsaus 4,0

Friet met Pecorino en truffelmayonaise 6,5

Gemengde salade 4,5

MAALTIJDSALADES

Salade vis 21,5
Gebakken gamba's, gerookte zalm, gerookte paling, avocado, kappertjes, tomaat, ei en wasabichips

Salade carpaccio 19,0
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en geraspte oude kaas

Salade geitenkaas 19,0
Met vijgen, walnoten, appel en honing

KINDER VOORGERECHTEN

Klein kopje soep 4,5
Keuze uit tomatensoep, pompoensoep of andijviesoep

KINDER HOOFDGERECHTEN

Friet met een snack 8,5
Met appelmoes en frietsaus en keuze uit kroket, frikandel, kaassoufflé of kipnuggets

Poffertjes 8,5
12 stuks, met poedersuiker en roomboter

Kinderpannenkoek 8,5
Met stroop en poedersuiker

DESSERTKAART 10.00 - 22.00 UUR

Caprizzio 8,0
Vanille-ijs met een hart van karamel, omhuld met krokante witte chocolade met slagroom

Bol van chocolade 9,0
Karamel mousse met een hart van gezouten karamel, omhuld met pure chocolade op een chocolate chip cookie met slagroom

Luikse wafel 8,5
Met warme kersen, een bol vanille-roomijs en slagroom

Chocolade brownietaart 9,5
Met een bol Baileys-roomijs, een scheutje Baileys en slagroom

Vanille-roomijs 7,5
Twee bollen met slagroom

Stoofpeer en kaneel-roomijs 8,5
Twee bollen met slagroom

Kaasplank 12,0
5 kazen met druiven, noten, appelstroop en toast

Espresso Martini 9,5
De wel bekende cocktail

Kinderijsje 4,5
Een bolletje ijs naar keuze met leuke versiersels en slagroom

Of neem een van onze heerlijke gebaksoorten als dessert, te vinden op de drankenkaart.

Of liever een kopje koffie na uw diner? Uw koffie wordt geserveerd met Veluwe zwienkeutels. In 1998 bedacht Gerrit Rekers uit Vierhouten een nieuw soort chocoladetruffel: de "zwienkeutel". Dat hij zijn creatie "zwienkeutels" noemde heeft zeker te maken met het feit dat Gerrit zich beroepsmatig bezighoudt met natuurfotografie en met het verzorgen en begeleiden van natuurtochten. Het truffeltje wordt handmatig gemaakt bij bakker Van Dongen in Nunspeet en Gerrit peinst er niet over om over te gaan op machinale productie.



SCAN DE QR-CODE VOOR ONZE
ALLERGENEN KAART

EEN GOEDE START VAN DE DAG!

Tot 10.00 uur onbeperkt genieten van ons uitgebreide ontbijtbuffet voor 18,0 p.p.

Met o.a. verse broodjes uit de oven, knapperige croissants, gebakken ei, yoghurt met muesli, vers fruit, verschillende koffies, thee, melk en verse jus d'orange.

LUNCHKAART 12.00 - 16.00 UUR

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en boter

Tomatensoep	7,5
Met basilicumroom	
Pompoensoep	7,5
Met geroosterde pompoenpitten en crème fraîche	
Andijviesoep	7,5
Met rookworst	

EIERGERECHTEN

Met keuze uit ambachtelijk donker of licht brood

Uitsmijter ham en/of kaas	11,5
Uitsmijter spek en/of kaas	11,5
Uitsmijter rundercarpaccio	12,0
Boerenomelet	12,5
Met spek, ui, champignons en kaas	
Omelet met zalm	14,0
Met avocado en cherry tomaat	

MAALTUJSALADES

Salades worden geserveerd met ambachtelijk brood en boter

Salade vis	21,5
Gebakken gamba's, gerookte zalm, gerookte paling, avocado, kappertjes, tomaat, ei en wasabichips	
Salade carpaccio	19,0
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en geraspte oude kaas	

Salade geitenkaas	19,0
Met vijgen, walnoten, appel en honing	

Sinds 2021 roken wij zelf zalm. Door de zalm zelf te roken, kunnen wij er onze eigen smaak aan toevoegen. Het roken gebeurt in een rookoven en duurt tussen de 2 en 10 uur, afhankelijk van de smaak die we willen verkrijgen.

LUNCHGERECHTEN

Lunch compleet	14,0
Ambachtelijk boerenbrood, met gebakken ei, ham en kaas, bourgondische rundvleeskroket, kopje tomatensoep met basilicumroom en rauwkost	

Tosti	8,5
Ham en/of kaas	

Tosti caprese	10,0
Met mozzarella, tomaat en pesto	

Tosti Parmaham	10,0
Met mozzarella, Parmaham en pesto	

Twee bourgondische rundvleeskroketten	12,0
Met brood en boter	

Twee bourgondische rundvleeskroketten	12,0
Met friet en frietsaus	

Twee groentekroketten	13,5
Met brood en boter	

Twee groentekroketten	13,5
Met friet en frietsaus	

Onze bourgondische rundvleeskroketten van Kroketterij de Bourgondiër worden bereid volgens traditioneel recept. Ze zijn goed gevuld met overheerlijk draadjesvlees en smeùige ragout en hebben een krokante korst.

Sandwich Vierhouten	14,5
Ambachtelijk boerenbrood besmeerd met kruidenmayonaise, belegd met gerookte kalkoen, tomaat, komkommer en gebakken ei met spek, met friet en frietsaus	

Grote puntzak friet	5,0
Met frietsaus	

Grote puntzak friet	6,5
Met Pecorino en truffelmayonaise	

Met keuze uit focaccia bruin of wit of glutenvrije pistolet (meerprijs 1,5)

Broodje gebakken wildzwijn	15,0
Met gemengde sla, ui, champignons en jachtsaus	

Broodje warme geitenkaas	14,0
Met gemengde sla, vijgen, walnoten, appel en honing	

Puur Veluws brood wordt ambachtelijk gebakken, met liefde voor het vak en aandacht voor traditie en duurzaamheid. Elk product is uniek, doordat het ambachtelijke verwerkt wordt, is geen model exact hetzelfde. Voor de bereiding wordt zelfgemaakte desem gebruikt. Dit geeft meer smaak en een heerlijk krokante korst aan het brood. Door het gebruik van desem zijn deze degen veel langer onderweg, soms tot wel 12-24 uur. Bakker Piet teelt hun granen gedeeltelijk zelf, de tarwe en spelt groeien op de akkers in en om Elspeet. Het graan wordt vermalen in een authentieke molen op molenstenen, met behulp van duurzame energie (de wind).

Broodje zalm	15,5
Met gemengde sla, zalm, gerookte paling, roomkaas en avocado	

Broodje rundercarpaccio	14,5
Met gemengde sla, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en geraspte oude kaas	

Broodje ham en/of kaas	9,0
Met gemengde sla	

Broodje gezond	11,0
Met gemengde sla, ham, kaas, ei, tomaat, komkommer en roomkaas	

BORRELKAART

BORRELHAPJES 12.00 - 23.00

Schaaltje gemengde nootjes	2,0
Schaaltje gemarineerde olijven	4,0

Plankje kaas met mosterd	
Jong beleggen	5,0
Old Amsterdam 48+	8,0

Bourgondische rundvlees bitterballen	
8 stuks	8,0
12 stuks	11,3

Gefrituurde kaasloempia's	
8 stuks	8,3
12 stuks	11,5

Vlammetjes	
8 stuks	8,0
12 stuks	11,3

Borrelmaatjes 'gemengde bittergarnituur'	
6 stuks	6,5
12 stuks	12,5

Vegetarische bittergarnituur	14,0
14 stuks, mozzarellasticks, kaasstengels, groenteloempia's en jala bites	

Borrelplank	18,5
Fuet, Parmaham, blokjes jong beleggen en Old Amsterdam 48+ met mosterd, gemarineerde olijven en geroosterde amandelen	

BORRELHAPJES 12.00 - 21.00

Boerenbol	6,0
Met kruidenboter en olijfolie	

Breekbrood	10,5
Met kruidenboter, aioli en huisgemaakte pesto	

Gesmolten Camembert	10,5
Met boerenbol	

Nacho's	11,5
Met Jalapeño's, gesmolten kaas, guacamole, crème fraîche en tomatensalsa	

Grote puntzak friet	5,0
Met frietsaus	

Grote puntzak friet	6,5
Met Pecorino en truffelmayonaise	

Tussen 16.00 - 17.00 uur zijn ook onze soepen en kroketten met friet te bestellen

HONDENMENU

Muffin 2,0

Kleine caloriearme vanillemuffin voor honden. Versierd met een topping van yoghurtglazuur. Afgewerkt met een 'Angus' hondenkoekje.

Zwijn snack 3,0

Een langzaam geroosterde heerlijke snack. Rijk aan eiwitten, goed voor de gevoelige maagjes en houdt je hond wel even bezig.

Blikje knakworstjes 3,6

Hypoallergene cocktailworstjes met kip in een handig bewaarblik.