

MENU



Warme voorgerechten/Hot appetizers

Gamba's 6 pittige knoflookgamba's - geserveerd met brood <i>6 spicy garlic shrimp - served with bread</i>	€ 9,50
Romige knoflookchampignons / Creamy garlic mushrooms Crème fraîche en oude kaas - geserveerd met brood <i>Crème fraiche and aged cheese - served with bread</i>	€ 7,50
Nacho's klein of groot Geserveerd met huisgemaakte salsa, crème fraîche en gesmolten kaas <i>Served with homemade salsa, crème fraîche and melted cheese</i>	€ 5,50 € 7,50
Soepen van de dag / Soups of the day	€ 6,00





Koude voorgerechten/ Cold appetizers



Broodmandje / Bread basket Turks brood met Aioli en pesto <i>Turkish bread with Aioli and pesto</i>	€ 5,50
Caesar salade / Caesar salad (ook Vegetarisch, also Vegetarian) Klein/Groot Met Caesar dressing, kippendij, croutons, Parmezaanse kaas, cherrytomaat, ei en pijnboompitten <i>With Caesar dressing, chicken, croutons, Parmesan cheese, cherry tomato, egg and pine nuts</i>	€ 10,50 € 14,50
Zalm salade / Salmon salad Klein/Groot Gerookte zalm, Dijonmosterddressing, komkommer, ei, zoetzure rode ui en croutons <i>Smoked salmon, Dijon mustard dressing, cucumber, sweet and sour red onion and croutons</i>	€ 10,50 € 13,50
Geitenkaas Salade / Goat Cheese Salade Klein/Groot, naar keuze warm of koud Geitenkaas, balsamicodressing, walnoten, honing en granaatappelpitten <i>Goat cheese, balsamic dressing, walnuts, honey and pomegranate seeds</i>	€ 10,50 € 13,50
Carpaccio Truffelmayo, Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en cherrytomaat <i>Truffle mayo, Parmesan cheese, arugula, pine nuts and cherry tomato</i>	€ 11,50
Bruschetta Plus Met Italiaanse kruidenolie en basilicumdressing + feta en zoetzure ui <i>With Italian herb oil and basil dressing + feta and sweet and sour onion</i>	€ 8,00



Hoofd gerechten/Main courses

Vlees / Meat

Hertenbiefstuk / Deer steak	€ 23,50
Ribeye steak Geserveerd met seizoensgroente en friet - Keuze uit champignonsaus / Pepersaus / Rode wijnsaus <i>Served with seasonal vegetables and fries - Choice from mushroom sauce / Peppercorn sauce / Red wine sauce</i>	€ 20,50
Burger excellent Burger van rund en varken met truffelmayo, tomaat, bacon, kaas en augurk - Geserveerd met friet <i>Beef and pork burger with truffle mayo, tomato, bacon, cheese and pickles - Served with fries</i>	€ 17,50
Kipburger / Fried chicken burger Krokante kipburger met Chipotlemayo, kaas, tomaat en sla - Geserveerd met friet <i>Crispy chicken burger with Chipotle mayo, cheese, tomato and lettuce - Served with fries</i>	€ 17,50
Extra's bij de burgers Bacon Kaas Jalapeños	€ 2,50 € 1,50 € 1,50
Kipschnitzel / Chicken schnitzel Keuze uit champignonsaus of pepersaus - Geserveerd met friet en salade <i>Choice from mushroom sauce or peppercorn sauce - Served with fries and salad</i>	€ 17,50
Kipsaté 4 stokjes met kipdij met huisgemaakte satésaus, kroepoek en gefrituurde uitjes – geserveerd met friet en salade <i>4 chicken skewers with homemade satay sauce, prawn crackers and crispy deep fried onions - Served with fries and salad</i>	€ 16,50
Spareribs groot - Spareribs large Spareribs klein - Spareribs small Met smokey bbq saus - Geserveerd met friet en salade <i>With smokey bbq sauce - Served with fries and salad</i>	€ 19,50 € 15,50

Hoofd gerechten/Main courses

Vis / Fish



Zalm / Salmon Op de huid gebakken zalm met dragonbotersaus - Geserveerd met friet en seizoensgroente <i>Skin baked salmon with tarragon butter sauce - Served with fries and seasonal vegetables</i>	€ 21,50
Fish & Chips Lekkerbekje met ravigotte saus - Geserveerd met friet en salade <i>Battered with fish with ravigotte sauce - Served with fries and salad</i>	€ 17,50
Zeebaars Zeebaars met antiboise van tomaat en basilicum – geserveerd met friet en seizoensgroenten <i>Sea bass with antiboise of tomato and basil - served with fries and seasonal vegetables</i>	€ 22,50

Vegetarisch / Vegetarian

Lasagna Met tomatensaus, seizoensgroente, rucola en pijnboompitten <i>With tomato sauce, seasonal vegetables, arugula and pine nuts</i>	€ 17,50
Vegetarische burger / Vegetarian burger Met salsa, gegrilde courgette, tomaat en sla - Geserveerd met friet <i>With salsa, grilled zucchini, tomato and lettuce - Served with fries</i>	€ 15,50
Quesadilla Met chili sin carne, gesmolten kaas, salsa en crème fraîche - Geserveerd met salade <i>With chili sin carne, melted cheese, salsa and crème fraîche - Served with salad</i>	€ 14,50

Driegangen seizoensmenu / Three course seasonal menu € 30,00

Voor de kinderen / For the kids



Friet met kroket / kipnuggets / frikandel Fries with croquette / chicken nuggets / frikandel <i>Met appelmoes en mayonaise - With apple sauce and mayonnaise</i>	€ 7,50
Poffertjes or American pancakes	€ 7,50

Bijgerechten – side dishes

Friet / Fries	€ 3.00
Gebakken groenten / Baked vegetables	€ 3.00
Gebakken champignons / Baked mushrooms	€ 3.00
Salade / Salad	€ 3.00
Uienringen / Onion rings	€ 3.00

Nagerechten – Desserts

Caramel sundae - Vanille-ijs, karamelsaus, pecannoten en slagroom <i>Vanilla ice cream, caramel sauce, pecan nuts and whipped cream</i>	€ 7.50
Mango ijs met kokos <i>Mango ice cream with coconut</i>	€ 9.50
Crème brûlée - Met witte chocolade en vanille <i>With white chocolate and vanilla</i>	€ 6.50
Frambozenparfait / Raspberry parfait – Met Amaretto, cookie crumble en frambozencoulis	€ 7.50
Sorbet - Fruitsalade met vanille-ijs en slagroom <i>Fruitsalad with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 7.50
Huisgemaakte cheesecake / Homemade cheesecake Met witte chocoladeschuim en karamel <i>With white chocolate foam and caramel</i>	€ 7.50
Huisgemaakte appelkruimel <i>Homemade apple crumble</i>	€ 6.50
Zoetplankje / Sweet platter	€ 5.50
Verse slagroom / fresh whipped cream	€ 0.50

Lunch: koude gerechten / cold dishes

Pistolet brie, honing, walnoten en rucola <i>Pistolet brie, honey, walnuts and rucola</i>	€ 7.50
Caesar salade / Caesar salad* Klein/Groot Met Caesar dressing, kippendij, croutons, Parmezaanse kaas, cherrytomaat, ei en pijnboompitten <i>With Caesar dressing, chicken, croutons, Parmesan cheese, cherry tomato, egg and pine nuts</i>	€ 10.50 € 14.50
Zalm salade / Salmon salad* Klein/Groot Gerookte zalm, Dijonmosterddressing, komkommer, zoetzure rode ui en croutons <i>Smoked salmon, Dijon mustard dressing, cucumber, sweet and sour red onion and croutons</i>	€ 10.50 € 13.50
Geitenkaas Salade / Goat Cheese Salade Klein/Groot Geitenkaas, balsamicodressing, walnoten, honing en granaatappelpitten <i>Goat cheese, balsamic dressing, walnuts, honey and pomegranate seeds</i>	€ 10.50 € 13.50
Carpaccio* Truffelmayo, Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en cherrytomaat <i>Truffle mayo, Parmesan cheese, arugula, pine nuts and cherry tomato</i>	€ 11.50

Lunch: warme gerechten / Warm dishes

Kipsate met friet en salade (4 x of 3 x sate)	€ 16.50 / € 12,50
Chicken club sandwich met friet en salade*	€ 10.50
Omelet met brood en salade*	€ 9.50
Uitsmijter*	€ 8.50
Vegetarische Quesadilla	€ 9.00
Tosti ham kaas*	€ 6.50
Tosti kaas*	€ 5.50
2 kroketten met brood	€ 9,50
Een van de dagsoepen	€ 6,00
Nacho's klein of groot zie voorgerechten	€ 5,50-7,50
Bittergarnituur (mix of bitterballen) 8 stuks	€ 6,00
*Wit of bruin brood / White or dark bread	



Dranken / Drinks

Warme dranken / Warm drinks

Koffie crème / <i>Crème coffee</i>	€ 2,60
Espresso / <i>Espresso</i>	€ 2,20
Dubbele espresso/ <i>Double espresso</i>	€ 2,90
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	€ 3,00
Latte machiato / <i>Latte macchiato</i>	€ 3,30
Thee / <i>Tea</i>	€ 1,80
Verse munt thee / <i>Fresh mint tea</i>	€ 2,80
Verse Gember thee / <i>Fresh ginger tea</i>	€ 2,80
Warme Chocolademelk/ <i>Hot chocolate</i>	€ 2,50
Slagroom op koffie of chocolademelk	€ 0,50



Frisdranken / Soft drinks

Kraanwater / <i>Tap water</i>	€ 0,00
Spa rood / <i>sparkling water</i>	€ 1,90
Spa blauw / <i>Still water</i>	€ 1,90
Verse sinasappelsap / <i>Fresh orange juice</i>	€ 3,50
Appelsap / <i>Apple juice</i>	€ 2,80
Coca Cola Regular / Zero / Light	€ 2,80
Sinas/Fanta Regular / Light	€ 2,80
Tonic	€ 2,80
Cassis	€ 2,80
Sprite	€ 2,80

Alcohol vrij / Non alcohol

Radler 0 %	€ 4,50	Bitter lemmon	€ 2,80
Hertog Jan 0 %	€ 4,00	Rivella	€ 2,80
Corona Cero	€ 4,50	Ice tea green no bubbles	€ 2,80
Lefte Blond 0 %	€ 4,50	<i>Lipton ice tea (sparkling)</i>	€ 2,80
Lefte Bruin 0 %	€ 4,50	Fristi / <i>Drinkable yogurt</i>	€ 2,40
Hoegaarden Wit 0 %	€ 4,25	Chocomel <i>Chocolate milk</i>	€ 2,40
Bavaria IPA 0 %	€ 4,25	IJs Koffie / <i>Ice coffee</i>	€ 3,40
Apple Bandit Cider 0 %	€ 4,25		

Dranken / Drinks

Van de Tap / Draft

Leffe Blond 0,25 l	€ 4,20
Hertog Jan 0,45 l	€ 4,50
Hertog Jan 0,25 l	€ 3,00

Normale Bieren/Regular Beers

Hertog Jan pilsener	€ 4,00
Hertog Jan grand pilsener	€ 4,30
Hertog Jan bockbier wisselend assorti	€ 5,00
Hertog Jan grand prestige	€ 5,00
Hertog Jan weizener	€ 4,50
Triple Karmeliet	€ 5,50
Leffe bruin	€ 5,00
Corona	€ 5,50
Hoegaarden Wit	€ 4,30
Hoegaarden Radler 2%	€ 4,50
Apple Bandit Cider	€ 4,25

Port / Martini

Rode Port	€ 3,90
Witte Port	€ 3,90
Rode Martini	€ 3,90
Witte Martini	€ 3,90

Bier Glutenvrij

Bavaria Glutenvrij	€ 3,90
Klein Duimpje Zevenmijlslaarzen	€ 4,40

Lokale Speciaalbieren van de Heidebrouwerij

Bijenblond 6.2 % <i>Door de licht moutige smaak van lokale gerst en het gebruik van echte Veluwe honing is dit een prettig doordrinkbaar bier met een bijzonder karakter</i>	€ 5.20
Valk IPA 7,5 % <i>Een krachtige India Pale Ale. Het bier is bitter en kruidig van smaak en ambachtelijk gebrouwen uit lokale gerst, drie hopsoorten en pale mouten</i>	€ 5.20
Everzwijn tripel 8,5 % <i>Een stoere, krachtige, lichtblonde Tripel. Het bier is gebrouwen met lokale gerst</i>	€ 5.20
Edelhert donker 9 % <i>Een smaakvolle Quadrupel. Ambachtelijk gebrouwen met lokale gerst, lichte en donkere moutsoorten</i>	€ 5.20
Oehoe donker 7,5 % <i>Dit donkere bockbier heeft een volle, zachte afdronk met een vleugje koffiesmaak</i>	€ 5.20
Wolf witbier 4,8 % <i>Een heerlijk witbier met tonen van citrus</i>	€ 5.20
Tulips craft Beer 6% <i>Het enige biertje in Nederland met een ode aan de tulp</i>	€ 5.20



Wijn Kaart

Huiswijn wit droog/ white wine of the house dry **glas** 4.50
Een droge witte Zuid-Afrikaanse Wijn, Westkaap (Chenin Blanc)

Huiswijn wit halfzoet/ white wine of the house semi sweet **glas** 4.50
Een halfzoete witte Zuid-Afrikaanse Wijn, van de Westkaap

Huiswijn rood droog/ red wine of the house dry **glas** 4.50
Een droge rode Chileense Wijn, Pinotage (lijkt op Merlot)

Huiswijn rose droog / rose wine of the house dry **glas** 4.50
Een droge Zuid-Afrikaanse rosé, van de Westkaap

Wijnen van het huis Salentein in Argentinië:

Salentein Selection Sauvignon Blanc SC 2021 75 cl (Wit) **fles** 29,50

Salentein Barrel Selection Malbec 2019 75 cl (Rood) **fles** 29,50

Salentein Barrel Selection Malbec 2019 37,5 cl (Rood) **fles** 16,50

Salentein Portillo Sauvignon Blanc SC 2021 75 cl (Wit) **fles** 24,50

Salentein Portillo Malbec SC 2020 75 cl (Rood) **fles** 24,50

Salentein Elevado Blanco SC 2020 75 cl (Wit) **fles** 20,50

Salentein CB Primus Malbec 2018 75 cl (Rood) **fles** 53,50

Salentein Brut cuvee exceptionnelle 75 cl (Rose) **fles** 24,50





Luxe High Tea / Tuddenclub

(Only reservation one day in advance)

(VRAAG NAAR KORTINGOPTIES)

23,50 pp

(op basis van 4 personen, bij minder of meer worden de hoeveelheden aangepast)

- Huisgemaakte smoothie van vers fruit
- Diverse muffins
- Stukjes Appeltaart en Cheesecake
- Heerlijke brownies
- Bonbons

- Soep van de dag
- Broodje met zalm en roomkaas
- Broodje met pesto en mozzarella
- Bruschetta
- Brood met Aioli

- Mango ijs met kokos en caramel sundae

Met een ruime keuze uit gewone thee, vruchten thee en verse munt thee. Onze chefs laten hun creativiteit iedere dag weer gaan, zodat er altijd iets speciaals wordt geserveerd.

Ons assortiment kan hierdoor iets afwijken.



Luxe High Beer

(Only reservation one day in advance)

(VRAAG NAAR KORTINGOPTIES)

24,50 pp

- Italiaanse olijven
- Vegetarische salade
- Gerookte zalm met honing-mosterd dressing
- Oude kaas met vijgentapenade
- Wrap met, carpaccio, truffelmayo en Parmezaan
- Bruschetta
- Quesedilla
- Broodje brie met walnoten en honing
- Nacho's met salsa
- Proeverij van 3 lokale speciaal bieren (3 x 16 cl)
- Extra een Leffe Blond van de Tap

Luxe High Wine

(Only reservation one day in advance)

(VRAAG NAAR KORTINGOPTIES)

26,50 pp

- Hamrolletjes gevuld met roomkaas
- Bruschetta
- Olijven
- Vegetarische salade
- Sandwich met kip en sriracha mayo
- Oude kaas en mosterddille kaas met vijgentapenade
- Nacho's met salsa
- (Stokbrood met) verschillende soorten kaas
- Biefstuk met chimichurri mayo
- Wrap met carpaccio, truffelmayo en Parmezaan
- Wrap met gerookte zalm en creme cheese
- Broodje brie met walnoten en honing
- Proeverij van 3 luxe wijnen (3 x 5 cl) van Salentein
- Extra een glas huiswijn naar keuze om mee te starten.