

Restaurant “De Zwarte Boer”

Hartelijk welkom bij Restaurant De Zwarte Boer! In onze keuken staan smaak en kwaliteit centraal. Alle gerechten en sauzen worden huisgemaakt met dagverse ingrediënten, veelal uit de streek en passend bij het seizoen. U kunt bij ons genieten van een vroeg diner of een uitgebreide lunch. Alle dinergerechten zijn de hele dag te bestellen. Laat u verrassen door onderstaand menu “De Zwarte Boer” of maak uw keuze van onze menukaart. Mocht u nog vragen hebben, stel deze vooral aan onze bediening.

Menu “De Zwarte Boer”

Voorgerecht:

❖ **Proeverij van de Chef**

Vrije keuze van de chef / Selectie van drie voorgerechten / Vanaf twee personen

Optioneel tussengerecht:

❖ **Pompoen Risotto** | + 7

Flespompoen / Taleggio kaas / Rucola

Met verse truffel | + 7 / Met gebakken black tiger garnalen | + 8

Hoofdgerecht:

❖ **Gegrilde Kalfsentrecote**

Seizoensgroenten / Saus van groene pepers / Rozemarijn zeezout

❖ **Vis van de Dag**

Verse dagvangst / Bijpassende garnituren

❖ **Gepofte Knolselderij**

Gebakken paddenstoel / Saus van eekhoorntjesbrood / Pijnboompitten

Wij serveren onze hoofdgerechten met rosevalaardappeltjes & salade

Nagerecht:

❖ **Hangop van de lokale Boerderij**

Verse yoghurtijs / Bosvruchtensaus / Crumble / Witte chocolade

❖ **Affogato**

Caramelsaus / Vanille-ijs / Slagroom / Espresso / Cacao

❖ **Kaasplateau**

Rozijnenbrood van ‘VanMenno’ / Walnoot / Druif / Vijgenjam

€54 per persoon

Fondue *10:30 uur – 20:00 uur*

Geniet met uw gezelschap van onze sfeervolle kaas-, vlees- of wildfondue aan tafel. Onze vlees- en wildfondue worden geserveerd met rauw vlees dat u zelf gaart in een rijke ossenstaartbouillon. Dit zorgt voor een volle en verfijnde smaak! Perfect om samen te delen, in de intieme ambiance van De Zwarte Boer.

Zwitserse Kaasfondue

Gruyère & Emmentaler / vanaf 2 personen / 35 p.p.

Geserveerd met:

Boeren landbrood

Trosdruiven

Bospeen

Romanesco

Trostomaat

Geroosterde pastinaak

Vleesfondue

Ossenstaart bouillon / Vanaf 2 personen / 45 p.p.

Geserveerd met:

Ossenhaas

Eendenborst

Wildfondue

Ossenstaart bouillon / Vanaf 2 personen / 55 p.p.

Geserveerd met:

Hertenhaas

Hertenbiefstuk

Wildzwijn nek

Onze vlees- & wildfondue serveren wij met:

Peperroomsaus

Kruidenboter

Knoflooksaus

Whiskysaus

Tartaarsaus

Andalousesaus

Kerriemayonaise

Bij onze fondues serveren wij boerenfriet & salade

Lunchgerechten 10:30 uur – 17:00 uur

Onze lunchgerechten worden geserveerd op ambachtelijk meerzaden landbrood van 'VanMenno'.

Runderburger van "De Zwarte Boer" | 23

Zwarte brioche | Cheddar | Tomaat | Augurk | Muhammara saus | *Ook vegan te bestellen!*

Landbrood gerookte Paling van Dries | 19

Groene kruidencrème | Rode ui | Gefrituurde kappertjes | Mesclun salade

"Zwart Boertje" | 18

Huisgemaakte tonijnsalade | Rundvleeskroket | Geserveerd op landbrood
Keuze uit uiensoep of bospaddenstoelensoep

Landbrood huisgerookte Zalm | 17

Gepocheerd ei | Hollandaise saus | Avocado | Mesclun salade

Landbrood Burrata | 16

Gevuld met groene pesto | Cherrytomaat | Gegrilde groenten | Balsamicostroop | Rucola

Landbrood Rundercarpaccio | 15

Groene pesto | Parmezaan | Pijnboompitten | Zongedroogde tomaat | Rucola

"Heksenkring" | 14

Gebakken bospaddenstoelen | Gegratineerd met Parmezaanse kaas | Aioli | Lente-ui

Twee ouderwetse Rundvleeskroketten | 12

Boerenlandbrood | Mosterd | *Ook vegan te bestellen!*

Klassieke boeren Tosti | 9

Ham | Kaas | Curry | Gemengde salade

Salades

Salade gerookte Vis | 24

Paling van Dries | Huisgerookte zalm | Avocado | Groene kruidencrème | Mesclun salade

Salade Rundercarpaccio | 22

Groene pesto | Parmezaanse kaas | Pijnboompitten | Zongedroogde tomaat | Rucola

Salade Geitenkaas | 21

Gerookte spek | Honing | Walnoot | Zongedroogde tomaat | Frambozendressing | Mesclun salade

Salade Burrata | 20

Gevuld met groene pesto | Gegrilde groenten | Cherrytomaat | Balsamicostroop | Rucola
Met gerookte ham van wild zwijn | + 7

Voorgerechten 10:30 uur – 20:00 uur

Proeverij van de Chef | 19

Vrije keuze van de chef / Selectie van drie voorgerechten / Vanaf twee personen

Koud

Carpaccio van Wildzwijn Ham | 17

Lauwwarm / Witte stoofpeer / Walnoot / Vossenbes / Rucola

Huisgerookte Zalm | 17

Gepocheerd ei / Hollandaise saus / Avocado / Rucola

Fazantenpaté | 16

Brioche / Kippenlevercrème / Gedroogde appel

Burrata "De Zwarte Boer" | 16

Gevuld met groene pesto / Gegrilde groenten / Cherrytomaat / Balsamicostroop

Met gerookte ham van wild zwijn | + 7

Carpaccio van Rundermuis | 15

Groene pesto / Parmezaanse kaas / Pijnboompitten / Zongedroogde tomaat / Rucola

Broodplank | 11

Desembol / Landbrood / Groene pesto / Truffelmayonaise / Kruidenboter

Warm

Geitenkaas omwikkeld met Spek | 16

Honing / Walnoot / Franbozendressing / Mesclun salade

Krokante Buikspek | 16

Gelakt met Hoisinsaus / Cherrytomaat / Bosui

Scampi Piri Piri | 15

Gepelde Black Tiger Garnalen / Piri piri marinade / Landbrood

Escargots | 15

Slakken / Spek / Prei / Kruidenboter / Landbrood / 6 stuks

Franse Uiensoep en Croûte | 11

Gruyère / Landbrood

Bospaddenstoelensoep | 8

Truffelcrème / Landbrood

Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 7

Hoofdgerechten 10:30 uur – 20:00 uur

Vlees

Gebakken Tournedos | 39

In roomboter | Seizoensgroenten | Stroganoff-saus

Gebakken Hertenbiefstuk | 37

Wildsaus | Stoofpeer | Vossenbessencompote

Gegrilde Kalfsentrecote | 34

Seizoensgroenten | Saus van groene pepers | Rozemarijn zeezout

Gegrilde Wild Zwijn Nek | 32

Langzaam gegaard | Cranberry-salie saus | Stoofpeer

Veluwse Wildstoof | 31

Wildgoulash | Gnocchi | Taleggio roomsaus | Walnoot | Vossenbessencompote

Eendenborstfilet | 30

Gebakken op de huid | Seizoensgroenten | Rode portsaus

Saté van Kippendijen | 27

Huisgemaakt atjar | Kroepoek | Krokante ui | Seroendeng

Vis

Zeetong a la Meunière | Dagprijs

Dagvangst | Afgeblust met citroen en witte wijn

Scampi Wodka | 31

Gepelde Black Tiger gamba's | Afgeblust met Wodka | Tomatenroomsaus | Cherrytomaat

Vis van de Dag | 30

Verse dagvangst | Bijpassende garnituren

Vega

Gepofte Knolselderij | 26

Gebakken paddenstoel | Saus van eekhoorntjesbrood | Pijnboompitten

Pompoen Risotto | 23

Flespompoen | Taleggio kaas | Rucola

Met verse truffel | + 7 | Met gebakken black tiger garnalen | + 8

Gnocchi Taleggio Roomsaus | 22

Walnoot | Vossenbessencompote | Rucola

Wij serveren onze hoofdgerechten met rosevalaardappeltjes & salade

Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 7

Nagerechten 10:30 – 20:00 uur

Kaasplateau | 13

*Rozijnenbrood van 'VanMenno' / Walnoot / Druif / Vijgenjam
Met glas Pedro Ximénez / + 6*

Perentaartje | 12

Warm uit de oven / Geflambeerde Amarena kersen / Vanille-ijs

Hangop van de lokale Boerderij | 12

Verse yoghurtijs / Bosvruchtensaus / Crumble / Witte chocolade

Affogato | 11

*Caramelsaus / Vanille-ijs / Slagroom / Espresso / Cacao
Met Frangelico of Baileys / + 4*

Tarte Tatin | 11

Omgekeerde appeltaart / Vanillesaus / Witte stoofpeer / Kaneelijs

Vruchtensorbet | 10

Vers fruit / Bloedsinaasappelijs / Bosvruchtensaus / Slagroom

Kinderijsje | 6

Vanille-ijs / Fruit / Slagroom / Verrassing

Koffie Specialiteiten

Koffie 'De Zwarte Boer' | 9

Met Drambuie en Grand Marnier

Irish Coffee | 9

Met whiskey

Italian Coffee | 8

Met Amaretto

Spanish coffee | 8

Met Tia Maria

French Coffee | 7

Met Grand Marnier