

Boutique Hotel-Restaurant “De Zwarte Boer”

Wij heten u van Harte Welkom in Boutique Hotel-Restaurant “De Zwarte Boer”!!!

De geschiedenis van onze uitspanning voert u terug naar het jaar 1600. Gelegen aan de oude Hessenwegen heeft “De Zwarte Boer” zich reeds 419 jaar mogen verheugen op het verwelkomen van koetsiers van diligences en handelsreizigers. Wij verheugen ons op U!!!

In 2007 en 2008 hebben wij “De Zwarte Boer” ingrijpend verbouwd. Alle authentieke details zijn in ons schitterende Hotel-Restaurant teruggebracht.

Bij binnenkomst proeft u direct de roemrijke geschiedenis. De oude togen, antieke kroonluchters, haard, kasten, spanten -en vloeren doen u 418 jaar terug gaan in de tijd.

Brasserie “De Gelagkamer”

In het oudste gedeelte van Hotel-Restaurant “De Zwarte Boer” heten wij u van harte welkom voor een kopje koffie met huisgemaakt gebak, een smaakvolle lunch van onze lunchkaart of een heerlijk uitgebreid diner.

“De Gelagkamer” dateert uit het jaar 1600. Geniet van een knapperend haardvuur bij onze monumentale schouw met het prachtige tegelplateau met hierop Koning Willem de Tweede en Anna Paulowna.

Tijdens de ingrijpende restauratie vonden wij een schitterende estriken vloer welke verstopt lag onder een plankenvloer en vloerbedekking. Deze is inmiddels volledig gerestaureerd.

De oude keuken is onderdeel geworden van onze Brasserie. De felblauwe oude deuren moesten vroeger de vliegen afschrikken. Hier staat ook het oude, houtgestookte fornuis met schitterend tegelplateau. Één van de vele verloren schatten uit het “Oude Huis Leuvenum”.

De oude kast en bedstee, dateren nog uit de tijd dat alleen de welgestelde handelsreizigers zich een overnachting konden permitteren. Wist u trouwens dat de bedstee niet zo klein was omdat de mensen vroeger een stuk kleiner waren?? Men sliep half zittend omdat men bang was dat het bloed naar het hoofd zou stijgen.

Sinds oktober 2013 is ons hotel-restaurant een officiële trouwlocatie van de Gemeente Ermelo wat het mogelijk maakt om uw complete bruiloft onder één dak te vieren!

Of u nu komt voor een kopje koffie, lunch/diner in Brasserie “De Gelagkamer”, Huwelijk, Vergadering of Feest “Op de Deel” of een overnachting, het is een genoegen u te mogen ontvangen!!!

Wij wensen u een smakelijke en gezellige avond!

Voorgerechten

Broodplateau <i>met Kruidenboter, Aioli en Tomaten Bruschetta-crème</i>	5,95
Carpaccio van Rund <i>met oude Kaas, Pestomayonaise en Pijnboompitten</i>	12,50
Gerookte Zalm <i>met luchtige Yoghurt-Yuzucrème, gegrilde Brioche, linten van Groene Asperge en Avocado</i>	13,75
Vitello Tonato <i>Kalfscarpaccio, Tonijnmayonaise, gefrituurde Kappertjes, Rode Paprikarullen en een Bitterbal van Kalfszwezerik</i>	12,50
Sashimi van Tonijn <i>Wasabicrème, Dimsum van Gamba, Wakame en een klets kop van Sesam</i>	13,95
Terrine van Maïskip <i>met Ganzenlever en Serranoham, Groene Asperges, gemarineerde Portobello en een dressing van rode Wijn</i>	11,95
Salade Caprése (ook vegetarisch te bestellen) <i>met mini Mozzarella, Cherrytomaat, Basilicum Tapioca, Coppa di Parma en een Crostini</i>	10,50
Chef's Choice <i>Wij vertellen u hier graag alles over! Onze sommelier heeft tevens een geweldig wijnavvies</i>	dagprijs
<hr/> Soepen <hr/>	
Tomatensoep <i>met een crème van Basilicum</i>	6,50
Thaise Currysoep <i>met Gamba's en een vleugje Kaewoborisut</i>	6,50
Romige soep van Venkel en Courgette <i>met Hollandse Garnalen</i>	6,50



Hoofdgerechten Vlees

Filet van Veluws Lam <i>met Mintpesto</i>	24,50
Duo van Dry Aged Geitenvlees <i>een combinatie van Geitenfilet en sudderolees</i>	23,50
Gebakken Tournedos <i>met een jus van Rode Port</i>	26,95
Gegrilde Runderentrecôte <i>met Kruidensaus</i>	22,50
Gebakken Eendenborst <i>met een Bitterbal van Eend en Hoi-Sinsaus</i>	22,50
Kalfs-Ribeye <i>met Beurre de Paris</i>	19,95
Chef's Choice <i>Wij vertellen u hier graag alles over! Onze sommelier heeft tevens een geweldig wijnavoies</i>	dagprijs

Hoofdgerechten Vis

Visvangst van de dag <i>met saus van Langoustines</i>	22,95
Visplateau (2 personen) <i>drie soorten Vis van het seizoen met Sauce du Chef</i>	23,50

Onze collega vertelt u met plezier wat de vissoorten van vandaag zijn

Vegetarisch

Vegetarische Wellingtons (v) <i>van rode Paprika en gegrilde Aubergine met Walnotenpesto en Paddenstoelen, geserveerd met een salade van Rucola en Venkel</i>	19,95
---	-------

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

Wij serveren á la carte tot en met 10 personen. Vanaf 11 personen stellen wij graag met u een menu samen

Witte Wijnen

ZUID-AFRIKA

Van Hamersveld LVT - Wellington, Zuid-Afrika 19,95

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc

Fris | Pittig | Exotisch Fruit | Perzik | Appel

Van Hamersveld Henriëtte - Wellington, Zuid-Afrika 24,75

Chardonnay, Viognier

Zacht maar Intens | Mango | Banaan | Witte Bloemen | Licht Kruidig

FRANKRIJK

La Forge Estate, Viognier - Pays d'Oc, Frankrijk 28,75

Goudgeel | Steenfruit | Gedroogd fruit | Floraal | Eikenhout | Vanille | Rijk & Romig

Rémy Vincent Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc - Loire, Frankrijk 38,25

Lichtgeel | Zacht geel fruit | Aalbes | Citrus | Mild & Gebalanceerd

SPANJE

Mantel, Verdejo - Rueda, Spanje 24,50

Fonkelend geel met groen | Limoen | Grapefruit | Perzik | Peer | Bloesem |
Fris & Aromatisch

ITALIË

Peter Zemmer, Gewürztraminer - Alto Adige, Italië 29,95

Stro tot goudgeel | Stevige body | Nootmuskaat | Mango | Perzik | Kruidnagel |
Rijk & Levendig

Cesari, Pinot Grigio - Delle Venezie, Italië 28,75

Helder strogeel | Licht kruidig | Wit fruit | Mooie zuurgraad | Vetje | Delicaat

OOSTENRIJK

Durnberg, Grüner Veltliner Tradition - Weinviertel, Oostenrijk 26,75

Bleekgeel met groen | Peper | Groene kruiden | Tropisch fruit | Sappig & Elegant

CHILI

Montes Angel's Secret, Chardonnay - Aconcagua Costa, Chili 33,25

Goudgeel | Tropisch fruit | Ananas | Banaan | Eikenhout | Gebalanceerd | Rond & Romig

NIEUW-ZEELAND

Stoneleigh, Sauvignon Blanc - Marlborough, Nieuw-Zeeland 27,50

Bleekgeel | Kruisbessen | Passievrucht | Grapefruit | Groene paprika |
Crispy & Levendig

*Naast onze gevarieerde wijnkaart hebben wij altijd diverse "open" wijnen.
Wij adviseren u graag een passend glas wijn bij uw gerecht!*

Rode wijnen

ZUID-AFRIKA

Van Hamersveld LVT - Wellington, Zuid-Afrika 19,95

Shiraz, Cabernet Sauvignon

Vol | Fruitig | Kersen | Vlierbes | Chocola | Roze Peper

Van Hamersveld Lodewijk - Wellington, Zuid-Afrika 24,75

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz

Vol | Stevig | Kersen | Zwarte Bes | Donkere Chocola | Drop | Kruiden

FRANKRIJK

Kressmann Monopole - Bordeaux, Frankrijk 28,75

Cabernet Sauvignon, Merlot

Donkerrood | Rood Fruit | Elegant | Complex | Harmonieus | Lichte houttonen

Jean-Claude Mas Pézenas - Languedoc, Frankrijk 32,50

Mourvèdre 38%, Grenache 30%, Syrah 28% en Carignan 4%

Donkerrood | Krachtige Neus | Bramen | Zwarte Bessen | Zoethout | Vol & Robuust

Château Benity Saint-Emilion Grand Cru - Bordeaux, Frankrijk 32,50

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon & Merlot

Donkerrood | Bosvruchten | Hout | Ceder | Rijpe Tannines | Elegant & Soepel

Jaffelin Beaujolais-Villages - Bourgogne, Frankrijk 30,50

Gamay noir à jus blanc

Helder lichtrood | Fruitig & Jong | Kersen | Fijne Zuren | Rood Fruit

SPANJE

Heredad de Barros Crianza - Ribera de Guadiana, Spanje 24,50

Tempranillo & Garnacha

Robijnrood | Kruidig | Zwarte Bessen | Vanille | Lang & Soepel | Rijk en Complex

ITALIË

Cesari Boscarel - Veneto, Italië 28,95

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vol en Rijp | Kersen | Zwarte Bes | Framboos | Warme Afdronk

San Jacopo da Vicchiomaggio Chianti Classico - Toscane, Italië 34,75

Sangiovese

Dieprood | Robuust | Rijpe Kersen | Bessen | Zachte Tannines | Hout | Lange Afdronk

Paolo Manzone Barolo - Piemonte, Italië 44,95

Nebbiolo

Donkerrood | Krachtig | Gedroogd Fruit | Zwarte Kers | Tannines | Lange Afdronk | Complex

CHILI

Montes Reserva - Colchagua Vallei, Chili 29,95

Malbec

Dieppaars | Kersen | Pruimen | Chocolade | Zwarte peper | Houtvanille | Aangenaam & Vol

Nagerechten

Boerenroomijs met warme Bosvruchten <i>met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom</i>	7,95
Fruitsalade de Zwarte Boer <i>dungesneden Ananas, Meloenbolletjes, fruit van het seizoen en huisgedraaid Sorbetijs van Frambozen en Tropisch Fruit</i>	8,95
Roomijs van Oreo-koekjes <i>huisgedraaid met een Chocolate Brownny, compôte van Aardbei en schuimige Vanillesaus</i>	8,95
Dame Blanche <i>Boerenroomijs, warme Chokoladesaus en Slagroom</i>	7,50
Ouderwetse Vruchtensorbet <i>met Boerenroomijs vers Fruit</i>	7,50
Assortiment Nederlandse en Franse Kazen <i>Oude Fries, Rode Fries, Rochebaron, Bettine Grand Cru en Pierre Robert geserveerd met Walnoten, Appelstroop en Kletzenbrood</i>	10,95
Chef's Choice <i>Wij vertellen u hier graag alles over!</i>	dagprijs

Koffie

Irish Coffee <i>(met Irish Whiskey, bruine Suiker en Room)</i>	6,75
French Coffee <i>(met Grand Marnier)</i>	6,75
Italian Coffee <i>(met Amaretto)</i>	6,75
Spanish Coffee <i>(met Tia Maria)</i>	6,75
Zwarte Boer Coffee <i>(met Drambuie en Grand Marnier)</i>	6,75

Uiteraard hebben wij tevens een prachtig Port- en Digestievenassortiment!