

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 5,95
met Kruidenboter, Aioli en Tomaten Bruschetta-crème

Carpaccio van Rund 12,50
met oude Kaas, Pestomayonaise en Pijnboompitten

Warm Gerookte Zalm 13,75
met een mousse van Zalm, Brioche, gelei van Augurk, Tomaat -en Avocadosalsa

Gegrilde Zeebaars 12,50
met gebakken Gamba's, Kruidenvinaigrette en Mini-Groenten

Rilette van Eend 11,95
geserveerd met een Papadum, Mangochutney, Tabouleh-Couscous én een Bitterbal van Peking Eend

Tartaar van Kalf 13,95
met gepofte Minitomaatjes, Dragonmayonaise, Broodkruim en een Lanqoustine

Couscous-salade met Geitenkaas (v) 10,50
met verschillende bereidingen van Rode Biet, Granaatappel en een krokante Parmezaan-Polenta

Chef's Choice dagprijs
*Wij vertellen u hier graag alles over!
Onze sommelier heeft tevens een geweldig wijnavvies*

Soepen

Tomatensoep 6,50
met een crème van Basilicum

Mexicaanse Tortillasoep 6,50
met gerookte Kippendij

Romige Bosuiesoep 6,50
met gerookte Paling

Hoofdgerechten Vlees

Créatie van Lam 24,50
Lamsrumpsteak én Marokaans gestoofd Lamsvlees met Kikkererwtten en zoete Aardappel

Duo van Speenvarken 23,50
Speenvarkenfilet én een loempia van Speenvarken, geserveerd met Sesam-Knoflookjus

Gebakken Tournedos 26,95
met saus van Paddestoeltjes

Gegrilde Runder-Ribeye (250 gram) 22,50
met Stroganoff-saus

Gebakken Maïshoen 19,95
met Spaghetti, geserveerd met een saus van Oude Kaas en Bosui

Kalfs-Entrecôte 22,75
met een saus van Sjalot en Acéto

Chef's Choice dagprijs
*Wij vertellen u hier graag alles over!
Onze sommelier heeft tevens een geweldig wijndadvies*

Hoofdgerechten Vis

Visvangst van de dag 22,95
met witte Wijnsaus

Visplateau (2 personen) 24,50
drie soorten Vis van het seizoen met Sauce du Chef

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

Vegetarisch

Lasagne Verde 19,95
*van Spinazie, Doperwtten en Geitenkaas
geserveerd met een salade met groene Courgette en Rucola*

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

Van Hamersveld Feng-Wind - Wellington, Zuid-Afrika 39,50

Shiraz, Merlot, Pinotage

Full-body | Krachtig | Rode Bes | Mocca | Donkere Chocola | Hout | Kruiden

FRANKRIJK

Van Hamersveld Vieilles Vignes - Ventoux, Frankrijk 32,50

Grenache, Mourvèdre

Dieprood | Donker Fruit | Kersen | Chocolade | Complex | Houttonen

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

Mourvèdre, Grenache, Syrah en Carignan

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
Aardbeien Romanoff <i>Aardbeiencompôte, Vanille Roomijs, Hangop en Merenque</i>	8,95
Dame Blanche <i>Boerenroomijs, warme Chocoladesaus en Slagroom</i>	7,50
Ouderwetse Vruchtensorbet <i>met Boerenroomijs, vers Fruit en Slagroom</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!