

## Voorgerechten

**Broodplateau** 5,25  
*met Kruidenboter, Aioli en Tomatenbruchetta*

**Carpaccio van Rund** 11,75  
*met oude Kaas, Truffelmayonaise, krokante Uitjes en Pijnboompitten*

**Tartaar van Zalm** 13,25  
*huisgerookt, met Rode Ui, Dille, Appel, Avocado, Kappertjes en Sojakaviaar*

**Gebakken Coquille** 11,95  
*met warm geroekte Boterois, Witlof, Bieslook, een gelei van Knolselderij en Hazelnoot geserveerd met een krokantje van Serranoham*

**Rode Biet & Geitenkaas** 9,95  
*dungesneden Rode Biet met een huisgemaakte Geitenkaassoufflé, gel van Rode Biet, Rucola, Appel, Walnoten en Avocado*

**Taartje van Ganzenlever en Amandel** 13,50  
*met Balsamico, gebakken Houtduiffilet, Rode Biet en een gel van Rode Biet*

**Pastrami van Veluws Hert** 13,25  
*geserveerd op Brioche met een mousse van Cèpes, zoetzure Rode Ui en een Bitterbal van Leffe bier*

**Proeverij "de Zwarte Boer" (2 personen)** 25,00  
*Zalmtartaar, Pompoen-Currysoep, Brioche met pastrami van Veluws Hert & Carpaccio van Rund*

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

## Soepen

**Tomatensoep** 6,25  
*met Venkel, Ui, Knoflook en een crème van Basilicum*

**Romige Paddenstoelensoep** 6,25  
*met Knoflook en Rozemarijn*

**Romige Pompoen-Currysoep** 6,50  
*met Pulled Pork en crème van Dragon*

## Hoofdgerechten Vlees

**Stoofpot van Veluws Hert en Wild Zwijn** 23,50

*met Hete Bliksem en een Stoofpeertje*

**Gegrilde Runder Rib-eye** 22,50

*met een saus van Kruidenboter*

**Gebakken Tournedos** 26,95

*met een romige Peppersaus*

**Gebakken Hertenuugfilet** 23,50

*met huisgemaakte Balkenbrij geserveerd met jus van Rode Wijn en Kruidkoek*

**Duo van Kalf** 22,50

*gegrilde Kalflende & Ossobuco*

## Hoofdgerechten Vis

**Visvangst van de dag** 22,50

*met een sauce du Chef*

Onze collega vertelt u met plezier wat de vissoort (en saus) van vandaag is

## Vegetarisch

**Tagliolini** 19,95

*met Oesterzwam, Shiitake, Kastanje Champignons, Bieslook, Rucola, crème Fraîche van Reypenaer en vers geschaafde Truffel*

**Chef's Choice** dagprijs

*Wij vertellen u hier graag alles over! Onze sommelier heeft tevens een geweldig wijnadvoies*

***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*

## Nagerechten

**Boerenroomijs met warme Bosvruchten** 7,75  
*met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom*

**Wentelteefje van Suikerbrood** 8,95  
*met Appelcompôte en Kaneelparfait*

**Crème Brûlée van witte Chocolade** 8,95  
*met warme Kersen, huisgedraaid Pistache-roomijs en Spekkoek*

**Dame Blanche** 7,25  
*Boerenroomijs, warme Chokoladesaus en Slagroom*

**Ouderwetse Vruchtensorbet** 7,25  
*met Boerenroomijs, vers Fruit en Slagroom*

**Assortiment Nederlandse en Franse Kazen** 9,95  
*Oude Fries, Rode Fries, Rochebaron, Bettine Grand Cru en Pierre Robert geserveerd met Walnoten, Appelstroop en Kletzenbrood*

**Chef's Choice** dagprijs  
*Wij vertellen u hier graag alles over!*

## Koffie

**Irish Coffee** (met Irish Whiskey, bruine Suiker en Room) 6,50

**French Coffee** (met Grand Marnier) 6,50

**Italian Coffee** (met Amaretto) 6,50

**Spanish Coffee** (met Tia Maria) 6,50

**Zwarte Boer Coffee** (met Drambuie en Grand Marnier) 6,50