



Lieve Gasten,

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

Wij zijn buitengewoon trots op het feit dat u onze gast(e) bent. 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.

Het hotel biedt acht zeer smaakvol en luxe ingerichte kamers, ieder met een eigen identiteit. De Lente, Zomer, Herfst, Winter, Oost, West-kamer en het Appartement zijn allemaal anders. Zelfs de badkamers verschillen van elkaar. Wat zij echter gemeen hebben zijn: Bang & Olufsen Televisie en Audio, (Draadloos) Internet, de meest luxe Superbox van Auping, wastafels van B-Dutch (Belgisch Hardsteen), Stoomcabine van Cleopatra en Toiletaccessoires van Bvlgari. De “Sandberg van Leuvenum Suite” beschikt, afgezien van bovenstaande faciliteiten, over een zithoek, hemelbed, 2-persoons Jacuzzi en een inloopdouche met een Rainshower van 60cm!!!

Brasserie “De Gelagkamer” heet u hartelijk welkom voor koffie met huisgemaakt gebak, een smakvolle lunch of een gezellig diner van top kwaliteit in een ouderwetse ambiance.

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, feest “Op de Deel” of een overnachting, het is een genoegen u te mogen ontvangen!!!

Wij wensen u een onvergetelijk verblijf!!!

Bij de Borrel

Broodplateau <i>met Kruidenboter, Aioli en Tomaten Bruschetta-crème</i>	5,95
Bittergarnituur De Zwarte Boer (16 stuks) <i>combinatie van luxe hapjes en ouderwetse klassiekers</i>	12,50
Gemengd Bittergarnituur (2 personen) <i>combinatie van gemarineerde Olijven en Nootjes, Coppa di Parma, Oude Kaas, Saté rolletjes, Tikka Fingers en Chorizo Kroketjes</i>	15,00
Portie Bitterballen (8 stuks)	5,95
Portie Loempia's (v) (12 stuks)	5,75
Nootjes en gemarineerde Olijven	4,50

Soepen

Tomatensoep <i>met een crème van Basilicum</i>	6,50
Mexicaanse Tortillasoep <i>met gerookte Kippendij</i>	6,50
Romige Bosuiesoep <i>met gerookte Paling</i>	6,50

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

Onze bediening laat u op verzoek graag een blik werpen op onze buitengewoon smaakvolle dinerkaart welke wij vanaf 17:00uur serveren.

Lunchgerechten (tot 16:00 uur)

- Zwart Boertje** 11,95
Een heerlijk kopje Tomatensoep, geserveerd met twee sneetjes Boerenlandbrood. Eén met huisgemaakte Tonijnsalade, één met een ouderwetse Rundvleeskroket
- Twee Ouderwetse Rundvleeskroketten** 7,95
met wit Boerenlandbrood en Saladegarnituur
- Wit Boerenlandbrood met Huisgerookte Zalm** 12,75
met Bieslook-Roomkaas en zoetzure Venkel
- Maisbrood met huisgemaakte Runderhamburger** (ook Vegetarisch) 12,75
met gebakken Ui, Champignons en Whiskeysaus (met portie friet € 14,50)
- Wit Boerenlandbrood met huisgemaakte Tonijnsalade** 8,95
met Kerriemayonaise, Bleekselderijsalade en rode Ui
- Wit Boerenlandbrood met Rundercarpaccio** 10,25
met Pestomayonaise, oude Kaas, Pijnboompitten
- Maisbrood uit de Oven** (ook Vegetarisch te bestellen) 9,95
met Brie, Salami en Tomaat
- Wit Boerenlandbrood uit de Oven (v)** 8,95
met gebakken Champignonnetjes, gegratineerd met Parmezaanse Kaas, geserveerd met Aioli
- Maisbrood met Rilette van Eend** 9,95
met Hoisinmayonaise en Ijsbergsla
- Kindermenu** 5,95
Friet met een Frikandel, Kroket of Kipnuggets, Mayonaise en Appelmoes

Maaltijdsalades

- Salade van de Chef** 12,95
met Carpaccio van Rund, Pestomayonaise, oude Kaas en Pijnboompitten
- Salade met Gamba's en Zeebaars** 13,95
met Kruidenvinaigrette en Mini-Groenten
- Couscous-salade met Geitenkaas (v)** 10,50
met verschillende bereidingen van Rode Biet, Granaatappel en een krokante Parmezaan-Polenta

Warme Lunchgerechten

- 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
- Visvangst van de dag** 22,95
met een witte Wijnsaus
- Lasagne Verde (v)** 19,95
*van Spinazie, Doperwt en Geitenkaas
geserveerd met een salade met groene Courgette en Rucola*

Deze gerechten worden geserveerd met Friet en Salade

Volg ons op Instagram #dezwartheboer

Twee-gangen Menu du Marché

29,95

Drie-gangen Menu du Marché

35,00

Wilt u uitgebreid lunchen? Onze Chef verrast u graag met zijn **Menu du Marché**. Een prachtig voorgerecht en een fantastisch hoofdgerecht met garnituur. De eventuele derde gang bestaat uit een huisgemaakt dessert. U kunt zich laten verrassen maar uiteraard ook aangeven of u de voorkeur geeft aan een vis, vlees of vegetarisch gerecht.

Ijskaart

Boerenroomijs met warme Bosvruchten

7,95

met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom

Dame Blanche

7,50

met Boerenroomijs, warme Chocoladesaus en Slagroom

Kinderijsje

3,25

1 bolletje Boerenroomijs met vers Fruit en Slagroom

Ouderwetse Vruchtensorbet

7,50

met Boerenroomijs vers Fruit

Gebak

Huisgemaakt Leuvenums Appelgebak en Slagroom

3,25

Roombotercake met Huisgemaakte Bosvruchtencompôte en Slagroom

2,95

Warme Dranken

Koffie/Espresso	2,25
Koffie Verkeerd	2,40
Cappuccino	2,40
Dubbele Espresso	3,10
Potje Thee	2,85
Latte Macchiato	3,75
Latte Macchiato Caramel	3,95
Warme Choco Rum en Slagroom	4,75

Frisdranken

Flesje Cola/Sinas/Sprite	2,30
Flesje Rivella/Ginger Ale	2,30
Flesje Lipton Ice-Tea Sparkling óf	2,55
Lipton Ice-Tea Green	
Chaufontaine Rood/Blauw	2,25

Sappen

Verse Jus d'Orange	3,25
Appelsap	2,30
Druivensap	2,30
Tomatensap	2,30

Gedistilleerd

Jonge/Oude Jenever	2,50
Korenwijn/Jägermeister	2,75
Beerenburg	2,75
Rum/Gin	3,85
Buitenlandse Likeuren	4,25

Port,Sherry, Vermouth

Rode/Witte Port	3,95
Rode Port 10 jaar oud	6,25
Vermouth/Sherry	3,25

Bier van de Tap

Hertog Jan	2,25
La Chouffe	3,95
Speciaalbier	3,50

Bier uit een Flesje

Karmeliet <i>Tripel</i>	3,95
Liefmans Fruitesse	3,50
Mc Chouffe (<i>bruin</i>)	4,25
Jupiler 0,0%	2,75
Radler 0,0%	2,75
Radler 2,0%	2,95
Leffe 0,0%	3,50
Bavaria Witbier 0,0%	3,50

Rode Wijn Zuid-Afrika, glas

Van Hamersveld-LVT	3,95
<i>(Shiraz-Cabernet)</i>	
Van Hamersveld Lodewijk	4,25
<i>(Cabernet-Merlot-Shiraz)</i>	

Witte Wijn Zuid-Afrika, glas

Van Hamersveld-LVT	3,95
<i>(Chenin Blanc-Sauvignon)</i>	
Van Hamersveld-Henriëtte	4,25
<i>(Chardonnay-Viognier)</i>	

Rosé Frankrijk, glas

Van Hamersveld-LVT	4,25
<i>(Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Grenache)</i>	

Bubbels

Van Hamersveld-Antoinette	5,95
<i>Grand Vin Mousseux de France, Chardonnay Blanc de Blancs</i>	