

Warme Lunchgerechten

Gegrilde Runder Rib-eye 22,50

met een saus van Kruidenboter

Stoofpot van Veluws Hert en 23,50

Wild Zwijn

met Hete Bliksem en een Stoofpeertje

Visvangst van de dag 22,50

geserveerd met Venkelsalade

en een sauce du Chef

Tagliolini (v) 19,95

met Oesterzwam, Shiitake, Kastanje

Champignons, Bieslook, Rucola, Crème Fraîche

van Reypenaar en vers geschaafde Truffel

Deze gerechten worden geserveerd met
Frietjes en Salade

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

Twee-gangen Menu du Marché 29,50

Drie-gangen Menu du Marché 35,00

Ijskaart

Boerenroomijs Bosvruchten 7,75

met huisgemaakte warme Bosvruchten-

compôte en Slagroom

Dame Blanche 7,25

met Boerenroomijs, warme Chocoladesaus

en slagroom

Kinderijsje 3,25

1 bolletje Boerenroomijs met vers Fruit

en Slagroom

Ouderwetse Vruchtensorbet 7,25

met Boerenroomijs en vers Fruit



Boutique
Hotel-Restaurant
De Zwarte Boer****

Lunchkaart

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

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 7,50

Rundvleeskroketten

met wit Boerenlandbrood en Saladegarnituur

Tunnbröd 12,50

met huisgerookte Zalm

met Rode Ui, Dille, Appel, Avocado, Kappertjes en Walnoot

Boeren Bol 12,50

met een Runderhamburger

huisgemaakt, met gebakken Ui, Spek, Oude Kaas en Cocktailsaus (met portie friet € 14,50)

Boerenlandbrood uit de Oven 8,95

met Salami, Brie en gebakken Ui

Wit Boerenlandbrood 9,95

met Rundercarpaccio

met Truffelmayonaise, Oude Kaas, Pijnboompitten en krokante Uitjes

Wit Boerenlandbrood 8,95

met huisgemaakte Tonijnsalade

met gekookt Ei, Komkommerlinten en zongedroogde Tomaat

Bruin Boerenlandbrood Gezond 8,95

met Boerenham, Reypenaar, gekookt Ei Ijsbergsla, Komkommer en Tomaat (ook vegetarisch (v) te bestellen)

Boeren Bol 8,95

met huisgerookte Ossenworst

met Pepermayonaise, Amsterdamse Uitjes en Ijsbergsla

Kindermenu 5,95

met een Frikandel, Kroket of Kipnuggets, Mayonaise en Appelmoes

Maaltijdsalades (tot 16:00 uur)

Salade van de Chef 13,50

Tartaar van huisgerookte Zalm met Rode Ui, Dille, Appel, Avocado, Kappertjes en Sojakaviaar

Salade met Pastrami 11,95

van Veluws Hert

met Brioche, mousse van Cèpes, zoetzure Rode Ui en een Bitterbal van Leffe bier

Salade Rode Biet & Geitenkaas (v) 11,95

dungesneden Rode Biet en een huisgemaakte Geitenkaassoufflé, gel van Rode Biet, Rucola, Appel, Avocado en Walnoot

Soepen

Tomatensoep (v) 6,25

met Venkel, Ui en Knoflook

Romige Paddenstoelensoep 6,25

met Knoflook en Rozemarijn

Romige Pompoen-Currysoep 6,50

met Pulled Pork en crème van Dragon

Bij de Borrel

Broodplateau (v) 5,25

met Kruidenboter, Aioli en Tomatenbruchetta

Bittergarnituur Zwarte Boer 11,75

combinatie van 8 luxe hapjes én 8 ouderwetse klassiekers

Portie Bitterballen (8 stuks) 5,50

Portie Loempia's (v) (12 stuks) 5,50

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!