

Bij de Borrel

Bittergarnituur "De Zwarte Boer" (16 stuks) <i>combinatie van 8 luxe hapjes en 8 ouderwetse klassiekers</i>	16,50
Bittergarnituur "De Zwarte Boer" (8 stuks) <i>combinatie van 4 luxe hapjes en 4 ouderwetse klassiekers</i>	8,95
Gemengd Bittergarnituur (12 stuks) <i>combinatie van diverse warme Hapjes</i>	13,95
Portie Bitterballen (8 stuks)	8,50
Portie Vegetarische Bitterballen (v) (8 stuks)	8,95
Portie Loempiaatjes (v) (8 stuks)	5,95

Soepen

Romige Tomatensoep (v) <i>met Basilicumcrème</i>	6,95
Romige Bospaddenstoelensoep (v) <i>met Truffelcrème</i>	7,50
Soep van de Dag <i>met bijpassend Garnituur</i>	7,50

De soepen worden geserveerd met Brood en Kruidenboter.

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!



Lunchgerechten

Twee Ouderwetse Rundvleeskroketten	9,50
<i>met Boerenlandbrood en Saladegarnituur</i>	
Zwart Boertje	13,50
<i>Een heerlijk kopje Soep naar Keuze, geserveerd met twee sneetjes Boerenlandbrood... Eén met Huisgemaakte Tonijnsalade en één met een ouderwetse Rundvleeskrokot</i>	
Rustieke Bol met huisgerookte Zalm	14,95
<i>geserveerd met Mosterd/Dille-Mayonaise, rode Ui en Kappertjes</i>	
Rustieke Bol met Rundercarpaccio	13,95
<i>met Truffelmayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes</i>	
Rustieke Bol met Honing-Geitenkaas (óók vegetarisch te bestellen)	12,50
<i>met Noten, Serranoham en Aceto Balsamico</i>	
Broodje Warm Vlees	12,75
<i>Rustieke Bol met Procureur, Satésaus, krokante Uitjes en Seroendeng</i>	
Heksenkring (v)	12,25
<i>Boerenlandbrood met gebakken Champignons, vervolgens gegratineerd met Kaas en geserveerd met Aioli en Bosui</i>	
Broodje van de Chef	12,50
<i>onze brigade vertelt u er graag meer over...</i>	
Huisgemaakte Hamburger "De Zwarte Boer"	14,25
<i>op een Rustieke Bol, met Cheddar, Uienringen, Tomaat, Augurk en Kruidenmayonaise (met portie friet €17,50)</i>	
Vegetarische Hamburger "De Zwarte Boer" (v)	14,25
<i>op een Boerenbol, met Cheddar, Uienringen, Tomaat, Augurk en Kruidenmayonaise (met portie friet €17,50)</i>	

Voor de Rustieke Bol en ons Boerenlandbrood vernemen wij graag uw voorkeur voor Wit of Bruin.

Maaltijdsalades

Salade huisgerookte Zalm	16,95
<i>geserveerd met Mosterd/Dille-Mayonaise, rode Ui en Kappertjes</i>	
Salade Carpaccio	16,75
<i>met Truffelmayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes</i>	
Salade Honing-Geitenkaas (óók vegetarisch te bestellen)	14,95
<i>met Pitjesmix, Serranoham en Aceto Balsamico</i>	

*De salades worden geserveerd met Brood en Roomboter!
Uiteraard kunt u er ook een portie knapperige Frietjes bij bestellen. (€3,75)*

Uitgebreide Lunch

Voorgerechten

Terrine van Veluwsche Zwijnsham 14,95
met Tutti-Frutti, Kletzenbrood en Croûtons

Carpaccio van Rund 13,95
met Truffelmayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes

Huisgerookte Zalm 14,95
geserveerd met Mosterd/Dille-Mayonaise, rode Ui en Kappertjes

Pompoen-Carpaccio (v) 12,95
met Geitenkaas, Aceto-Bietjes en Pitjesmix

Wij serveren onze Voorgerechten met Brood en Kruidenboter!

Hoofdgerechten

Stoofpotje van Veluwsch Wild 25,75
volgens oeroud Leuvenums recept

Saté van de Haas 23,95
met Friet, Salade, Atjar en Kroepoek

Visvangst van de Dag 24,95
met bijpassende Saus

Wellington van Paddenstoelen (v) 22,95
met een Truffelsaus

Wij serveren onze warme Hoofdgerechten met Frietjes & Salade!

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

Dessert & Ijs

Boerenroomijs met warme Bosvruchten 9,50
met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom

Huisgemaakte Arretjescake 8,25
met Boerenroomijs en een Kletskopje

Dame Blanche 8,75
met Boerenroomijs, warme Chocoladesaus en Slagroom

Ouderwetse Vruchtensorbet 8,50
met vers Fruit, Boerenroomijs en Slagroom

Gebak

Huisgemaakt Leuvenums Appelgebak met Slagroom 3,95

Roombotercake met huisgemaakte Bosvruchtencompôte en Slagroom 3,75

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

Volg ons ook op Facebook en Instagram: @dezwartheboer