



## Lunchgerechten

---

<b>Twee Ouderwetse Rundvleeskroketten</b> <i>met Boerenlandbrood en Saladegarnituur</i>	10,95
<b>Zwart Boertje</b> <i>Een heerlijk kopje Soep naar Keuze, geserveerd met twee sneetjes Boerenlandbrood... Eén met huisgemaakte Tonijnsalade en één met een ouderwetse Rundvleeskroket</i>	13,95
<b>Rustieke Bol met huisgerookte Zalm</b> <i>geserveerd met Kimchi-Mayonaise, Sesam, Radijs en Komkommer</i>	15,95
<b>Rustieke Bol met Rundercarpaccio</b> <i>met Basilicum-Mayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes</i>	13,95
<b>Rustieke Bol met Pulled Chicken</b> <i>met BBQ-saus, Koolsalade rode Ui</i>	13,50
<b>Warme rustieke Bol met Brie (v)</b> <i>met Pitjesmix, zongedroogde Tomaat en Aceto Balsamico</i>	12,75
<b>Heksenkring (v)</b> <i>Boerenlandbrood met gebakken Champignons, vervolgens gegratineerd met oude Kaas en geserveerd met Aioli en Bosui</i>	12,95
<b>Rustieke Bol met gegrilde Beenham</b> <i>met Cheddar, Sriracha-Mayonaise en krokante Ui</i>	11,50
<b>Huisgemaakte Hamburger "De Zwarte Boer"</b> <i>op een Rustieke Bol, met Cheddar, Uienringen, Tomaat, Augurk en Bacon-Mayonaise (met portie friet €17,50)</i>	14,95
<b>Vegetarische Hamburger "De Zwarte Boer" (v)</b> <i>op een Rustieke Bol, met Cheddar, Uienringen, Tomaat, Augurk en Bacon-Mayonaise (met portie friet €17,50)</i>	14,95

*Wij vernemen met plezier uw voorkeur voor wit of bruin brood*

## Maaltijdsalades

---

<b>Salade huisgerookte Zalm</b> <i>geserveerd met Kimchi-Mayonaise, Sesam, Radijs en Komkommer</i>	17,95
<b>Salade Carpaccio</b> <i>met Basilicum-Mayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes</i>	16,95
<b>Salade Brie (v)</b> <i>Krokante Brie, Couscous, groene Asperge en Aceto Balsamico</i>	16,95

*De salades worden geserveerd met Brood en Roomboter  
Uiteraard kunt u bij alle gerechten ook een portie knapperige Frietjes bestellen (€3,95)*



## Voorgerechten

---

### Carpaccio van Rund 14,75

*met Basilicum-Mayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes*

Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - LVT, Rosé 99% Sauvignon Blanc/1% Pinotage

### Tartaar van huisgerookte Zalm 15,95

*geserveerd met Kimchi-Mayonaise, Sesam, Radijs en Komkommer*

Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - Henriëtte Chardonnay/Viognier

### Tartaar van gele Biet (v) 13,95

*met Appel, Augurk, Kappertjes en Fetamousse*

Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - LVT Chenin Blanc/Sauvignon Blanc

### Kalfslende 14,95

*huisgerookte Kalfslende, groene Asperge, Couscous, Aceto en een toastje van Brioche*

Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - LVT Shiraz/Cabernet Sauvignon

### Chef's Choice dagprijs

*wij vertellen u er graag alles over*

Kristel's wijnadvis: Ook hier vertellen wij u graag meer over ☺

## Soepen

---

### Romige Tomatensoep (v) Klein 4,50 Normaal 7,50

*met Basilicumcrème*

### Tom Ka Tai 4,95 7,95

*Thaise Currysoep met Kip & Bosui*

### Soep van de Dag 4,95 8,25

*met bijpassende Garnituur*

*Wij serveren onze Voorgerechten met Brood en Kruidenboter*

*Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!*



## Hoofdgerechten

---

<b>Veluwsch Stoofpotje van Ree</b>	26,75
<i>volgens oeroud Leuvenums recept</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld Shui-Water	Cabernet Sauvignon/Shiraz/Merlot
<b>Kalfsribeye</b>	27,50
<i>met een saus van zongedroogde Tomaat</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - Lodewijk	Cabernet Sauvignon/Merlot/Shiraz
<b>Saté van de Haas</b>	24,95
<i>met Atjar, Kroepoek en Seroendeng</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld Feng-Wind	Shiraz/Merlot/Pinotage
<b>Gebakken Tournedos</b>	34,95
<i>met een saus van Knoflook &amp; Rozemarijn</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld Feng-Wind	Shiraz/Merlot/Pinotage
<b>Visvangst van de Dag</b>	25,95
<i>met een bijpassende Saus</i> Kristel's wijnadvis: Wisselt... net als de vangst... héél regelmatig	
<b>Bloemkoolsteak (v)</b>	23,95
<i>met Salsa Verde en Pijnboompitjes</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - Henriëtte	Chardonnay/Viognier
<b>Chef's Choice</b>	dagprijs
<i>altijd spannend wat de Chef heeft beKokstoofd, wij vertellen u er graag alles over ☺</i> Kristel's wijnadvis: Ook Kristel houd het spannend... dit verklappen wij u straks graag	

*Wij serveren onze hoofdgerechten met dagverse Groenten, Frietjes & Salade*

## Nagerechten

---

<b>Boerenroomijs met warme Bosvruchten</b>	9,95
<i>met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom</i>	
<b>Boerenroomijs met Advocaat</b>	9,25
<i>lekker ouderwets met Zwarte Kip Advocaat en Slagroom</i>	
<b>Huisgemaakte Frambozen-Tartelette</b>	9,95
<i>met coulis van Frambozen en Vanille-ijs</i>	
<b>Dame Blanche</b>	8,95
<i>met Boerenroomijs, warme Chocoladesaus en Slagroom</i>	
<b>Ouderwetse Vruchtensorbet</b>	8,95
<i>met vers Fruit, Boerenroomijs en Slagroom</i>	
<b>Chef's Choice</b>	dagprijs
<i>wij verklappen het u graag</i>	



## Bij de Borrel

---

<b>Bittergarnituur "De Zwarte Boer"</b> (16 stuks) <i>combinatie van 8 luxe hapjes en 8 ouderwetse klassiekers</i>	18,95
<b>Bittergarnituur "De Zwarte Boer"</b> (8 stuks) <i>combinatie van 4 luxe hapjes en 4 ouderwetse klassiekers</i>	9,95
<b>Portie Bitterballen</b> (8 stuks)	8,95
<b>Portie Vegetarische Bitterballen (v)</b> (8 stuks)	8,95
<b>Portie Loempiaatjes (v)</b> (8 stuks)	6,75
<b>Portie Kaas-Loempiaatjes (v)</b> (8 stuks)	7,95

## Gebak

---

<b>Huisgemaakt Leuvenums Appelgebak</b> <i>(met Slagroom +€0,60)</i>	4,15
<b>Roombotercake met huisgemaakte Bosvruchtencompôte</b> <i>(met Slagroom +€0,60)</i>	3,95

*Volg ons op Facebook en Instagram: @dezwartheboer*