

Restaurant “De Zwarte Boer”

Hartelijk welkom bij Restaurant De Zwarte Boer! In onze keuken staan smaak en kwaliteit centraal. Alle gerechten en sauzen worden huisgemaakt met dagverse ingrediënten, veelal uit de streek en passend bij het seizoen. U kunt bij ons genieten van een vroeg diner of een uitgebreide lunch. Alle dinergerechten zijn de hele dag te bestellen. Laat u verrassen door onderstaand menu “De Zwarte Boer” of maak uw keuze van onze menukaart. Mocht u nog vragen hebben, stel deze vooral aan onze bediening.

Menu “De Zwarte Boer”

Voorgerecht:

❖ **Proeverij van de Chef**

Vrije keuze van de chef | Selectie van drie voorgerechten | Vanaf twee personen

Optioneel tussengerecht:

❖ **Ravioli Aubergine** | +7 🌱

Grote ravioli's gevuld met aubergine | Tomatensaus | Basilicum

Hoofdgerecht:

❖ **Gegrilde Kalfsentrecote**

Seizoensgroenten | Saus van groene pepers | Rozemarijn zeezout

❖ **Vis van de dag**

Verse dagvangst | Bijpassende garnituren

❖ **Gepofte Knolselderij** 🌱

Gebakken paddenstoel | Saus van eekhoorntjesbrood | Pijnboompitten

Wij serveren onze hoofdgerechten met boerenfriet & salade

Nagerecht:

❖ **Hangop van de lokale boerderij**

Verse yoghurtijs | Bosvruchtensaus | Crumble | Witte chocolade

❖ **Affogato**

Caramelsaus | Vanille-ijs | Slagroom | Espresso | Cacao

❖ **Kaasplateau**

Rozijnenbrood van ‘VanMenno’ | Walnoot | Druif | Vijgenjam

€54 per persoon

Lunchgerechten 10:30 uur – 17:00 uur

Geserveerd op meerzaden landbrood 'VanMenno'

Ontdek de authentieke smaak en ambachtelijke kwaliteit van het beroemde brood van 'VanMenno'. Met zorg bereid volgens traditioneel recept, zonder concessies aan ingrediënten of vakmanschap. Het landbrood wordt met passie gebakken op de stenen ovenvloer, wat resulteert in een volle smaak en knapperige korst.

Runderburger van "De Zwarte Boer" | 23

Brioche brood | Cheddar | Tomaat | Augurk | Uienringen | BBQ-saus | *Ook vegan te bestellen!*

Landbrood gerookte Paling van Dries | 19

Groene kruidencrème | Rode ui | Gefrituurde kappertjes | Mesclun salade

"Zwart Boertje" | 18

Huisgemaakte tonijnsalade | Rundvleeskroket | Geserveerd op landbrood
Keuze uit soep van de dag of tomatensoep

Landbrood huisgerookte Zalm | 17

Gepocheerd ei | Hollandaise saus | Avocado | Mesclun salade

Landbrood Burrata | 16

Gevuld met groene pesto | Cherrytomaat | Gegrilde groenten | Balsamicostroop | Rucola

Landbrood Rundercarpaccio | 15

Groene pesto | Parmezaan | Pijnboompitten | Zongedroogde tomaat | Rucola

"Heksenkring" | 14

Boerenlandbrood | Gebakken bospaddenstoelen | Gegratineerd met Parmezaanse kaas
Aioli | Lente-ui

Twee ouderwetse Rundvleeskroketten | 12

Boerenlandbrood | Mosterd | *Ook vegan te bestellen!*

Klassieke boeren Tosti | 9

Ham | Kaas | Curry | Gemengde salade

Soepen

Seizoenssoep | 8

Gevuld met bijpassend garnituur | Crostini

Tomatensoep | 7

Groene kruidencrème | Crostini

Voorgerechten 10:30 uur – 20:00 uur

Proeverij “De Zwarte Boer” | 19

Vrije keuze van de chef | Selectie van drie voorgerechten | Vanaf twee personen

Koud

Huisgerookte Zalm | 17

Gepocheerd ei | Hollandaise saus | Avocado | Rucola

Klassieke Steak Tartaar | 16

Kwartelei | Krokantje van Parmezaanse kaas | Crostini

Burrata “De Zwarte Boer” | 16

Gevuld met groene pesto | Gegrilde groenten | Cherrytomaat | Balsamicostroop

Carpaccio van Rundermuis | 15

Groene pesto | Parmezaanse kaas | Pijnboompitten | Zongedroogde tomaat | Rucola

Broodplank | 11

Desembol | Landbrood | Groene pesto | Truffelmayonaise | Kruidenboter

Warm

Gekonfijte kwartelbouten | 18

Gekonfijt in ganzenvet | Parmaham | Tomatensalsa

Boerenbuikspek | 16

Warm uit de oven | Huisgemaakte BBQ-saus | Rucola

Scampi Piri Piri | 15

Gepelde Black Tiger Garnalen | Piri piri marinade | Landbrood

Escargots | 15

Slakken | Spek | Prei | Kruidenboter | Landbrood | 6 stuks

Calamares | 14

In olie gefrituurde inktvisringen | Aioli | Citroen

Seizoenssoep | 8

Gevuld met bijpassend garnituur | Crostini

Tomatensoep | 7

Groene kruidencrème | Crostini

Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 6,5

Hoofdgerechten 10:30 uur – 20:00 uur

Vlees

Gebakken Tournedos | 39

In roomboter | Seizoensgroenten | Stroganoff-saus

Gegrilde Kalfsentrecote | 34

Seizoensgroenten | Saus van groene pepers | Rozemarijn zeezout

Veluwse Hertenstoof | 31

Hertengoulash | Gnocchi | Taleggio roomsaus | Walnoot-bosbessencompote

Eendenborstfilet | 30

Gebakken | Seizoensgroenten | Rode portsaus

Saté van Kippendijen | 27

Huisgemaakt atjar | Kroepoek | Krokante ui | Seroendeng

Runderburger van “De Zwarte Boer” | 23

Brioche brood | Cheddar | Tomaat | Augurk | Uienringen | BBQ-saus | Ook vegan te bestellen!

Vis

Zeetong a la meunière | Dagprijs

Dagvangst | Afgeblust met citroen en witte wijn | Wittewijnsaus

Scampi Wodka | 31

Gepelde Black Tiger gamba's | Afgeblust met Wodka | Tomatenroomsaus | Cherrytomaat

Vis van de dag | 30

Verse dagvangst | Bijpassende garnituren

*Wij serveren onze hoofdgerechten met boerenfriet & salade
Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 6,5*

Hoofdgerechten 10:30 uur – 20:00 uur

Vega

Gepofte Knolselderij | 26 

Gebakken paddenstoel | Saus van eekhoorntjesbrood | Pijnboompitten

Ravioli Aubergine | 24 

Grote ravioli's gevuld met aubergine | Tomatensaus | Basilicum

Gnocchi Taleggio Roomsaus | 22 

Walnoot | Vossenbessen compote | Rucola

Salades

Salade Gerookte Vis | 24

Paling van Dries | Huisgerookte zalm | Avocado | Groene kruidencrème | Mesclun salade

Salade Rundercarpaccio | 22

Groene pesto | Parmezaanse kaas | Pijnboompitten | Zongedroogde tomaat | Rucola

Salade Burrata | 20 

Gevuld met groene pesto | Gegrilde groenten | Cherrytomaat | Balsamicostroop | Rucola

*Wij serveren onze hoofdgerechten met boerenfriet & salade
Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 6,5*

Nagerechten 10:30 – 20:00 uur

Kaasplateau | 13

Rozijnenbrood van 'VanMenno' | Walnoot | Druif | Vijgenjam
Met glas Pedro Ximénez | 19

Romanoff | 12

Aardbeiensaus | Mascarpone | Vanille-ijs | Aardbeien | Slagroom

Hangop van de lokale boerderij | 12

Verse yoghurtijs | Bosvruchtensaus | Crumble | Witte chocolade

Affogato | 11

Caramelsaus | Vanille-ijs | Slagroom | Espresso | Cacao
Met Frangelico of Baileys | 14

Banana Split | 11

Gekarameliseerd | Banaan | Witte chocolade-honingmousse | Pure chocolade stroop | Vanille-ijs

Vruchtensorbet | 10

Vers fruit | Bloedsinaasappelijs | Bosvruchtensaus | Slagroom

Kinderijsje | 6

Vanille-ijs | Fruit | Slagroom | Verrassing

Koffie Specialiteiten

Koffie 'De Zwarte Boer' | 9

Met Drambuie en Grand Marnier

Irish Coffee | 9

Met whiskey

Italian Coffee | 8

Met Amaretto

Spanish coffee | 8

Met Tia Maria

French Coffee | 7

Met Grand Marnier