

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** | + 7 €

*Gevuld met bospaddenstoelen & truffel | Salieboter
Met verse truffel | + 7*

Hoofdgerecht:

❖ **Gegrilde Kalfsentrecote**

Seizoensgroenten | Saus van groene pepers | Rozemarijn zeezout

❖ **Vis van de Dag**

Verse dagvangst | Bijpassende garnituren

❖ **Risotto alla Milanese** €

*Saffraan | 18 maanden gerijpte Parmezaan | Roomboter
Met verse truffel | + 7 | Met gebakken Black Tiger garnalen | + 8*

Wij serveren onze hoofdgerechten met rosevalaardappeltjes & salade

Nagerecht:

❖ **Hangop van de lokale Boerderij “De Grote Koekoek”**

*Verse yoghurtijs | Bosvruchtensaus | Crumble van witte chocolade
Fruit | Balsamico-reductie*

❖ **Affogato**

*Caramelsaus | Vanille-ijs | Slagroom | Espresso | Cacao
Met Frangelico of Baileys | + 4*

❖ **Cheesecake**

Witte chocolade | Dulce de leche | Hangop | Vers yoghurtijs van de boer

❖ **Kaasplateau** | + 4

*Selectie van 5 kazen | Rozijnenbrood van ‘VanMenno’ | Gebrande walnoot
Druiven | Vijgenjam
Met glas Pedro Ximénez | + 5*

€59 per persoon

Fondue *11:00 – 16:00 uur 16:30 – 20:00 uur*

Geniet met uw gezelschap van onze sfeervolle kaas- of vleesfondue aan tafel. Onze vleesfondue wordt geserveerd met vlees dat u zelf gaart in een rijke ossenstaartbouillon. Dit zorgt voor een volle en verfijnde smaak! Perfect om samen te delen, in de intieme ambiance van De Zwarte Boer.

Kaasfondue

Gruyère & Emmentaler | Vanaf 2 personen | 35 p.p.

Geserveerd met:

Boeren landbrood

Trosdruiven

Bospeen

Seizoensgroenten

Trostomaat

Vleesfondue

Ossenstaart bouillon | Vanaf 2 personen | 45 p.p.

Geserveerd met:

Ossenhaas

Eendenborst

Extra supplement vlees | +20

Geserveerd met:

Peperroomsaus

Knoflooksaus

Whiskysaus

Tartaarsaus

Andalousesaus

Kerriemayonaise

Wij serveren onze vleesfondue met rosevalaardappeltjes & groenten

Lunchgerechten 11:00 – 16:00 uur

Onze lunchgerechten worden geserveerd op ambachtelijk meerzaden landbrood van 'VanMenno'. *Glutenvrije optie* | +1

Runderburger van “De Zwarte Boer” | 25

Brioche | Cheddar | Tomaat | Muhammara saus | Guacamole | Friet *Ook vegan te bestellen!*

Brioche Tonijn Tataki | 22

Rauwe tonijn | Ingelegde komkommer | Miso-mayonaise | Beukenzwam | Dille

Brioche Steak Tartaar | 21

Klassiek | Ossenhaas | Nestje van krokante aardappel | Eierdooier

Landbrood gerookte Paling van Dries | 20

Groene kruidencrème | Rode ui | Gefrituurde kappertjes | Mesclun salade

“Zwart Boertje” | 19

*Huisgemaakte tonijnsalade | Rundvleeskroket | Geserveerd op landbrood
Keuze uit uiensoep of bospaddenstoelensoep*

Landbrood huisgerookte Zalm | 19

Geporcheerd ei | Hollandaisesaus | Avocado | Mesclun salade | Rode ui | Walnoot

Landbrood Burrata | 18

*Gevuld met groene pesto | Cherrytomaat | Gegrilde groenten | Balsamicostroop | Rucola
Met parmaham | + 7*

Landbrood Rundercarpaccio | 17

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

Landbrood gebakken Paddenstoelen | 14

Geroosterd brood | Aioli | Lente-ui | Parmezaanse kaas

Twee ouderwetse Rundvleeskroketten van de Bourgondiër | 13

*Boerenlandbrood | Mosterd | *Ook vegan te bestellen!**

Klassieke boeren Tosti | 10

Ham | Kaas | Curry | Gemengde salade

Salades

Salade Gerookte Vis | 24

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

Salade Rundercarpaccio | 23

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

Salade Geitenkaas | 22

Gerookte spek | Honing | Walnoot | Zongedroogde tomaat | Frambozendressing | Mesclun salade

Salade Burrata | 21

*Gevuld met groene pesto | Gegrilde groenten | Cherrytomaat | Balsamicostroop | Rucola
Met parmaham | + 7*

Voorgerechten 11:00 – 16:00 uur 16:30 – 20:00 uur

Kaviaar “Next level by Riezebos” | 49

20 gram | Baeri kaviaar van de Steurhoeve | Blini | Crème fraîche | Bieslook

Oesters | per stuk | 4 | 6 stuks | 20

Vinaigrette van rode wijn | Citroen

Proeverij van de Chef | 23

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

Steak Tartaar 80 gram | 18 150 gram | 29

Klassiek | Ossenhaas | Nestje van krokante aardappel | Eierdooier

Ceviche van Zeebaars | 19

In zuur gegaard | La leche de tigre | Groene asperges | Pastinaak | Venkel

Tonijn Tataki | 19

Rauwe tonijn | Ingelegde komkommer | Miso-mayonaise | Beukenzwam | Dille

Carpaccio van Hertenhaas | 18

Tataki | Zwarte knoflook | Chimichurri

Huisgerookte Zalm | 17

Gepocheerd ei | Hollandaise saus | Avocado | Walnoot

Burrata “De Zwarte Boer” | 16

Gevuld met groene pesto | Gegrilde groenten | Cherrytomaat | Balsamicostroop
Met parmaham | + 7

Carpaccio van Rundermuis | 16

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

Grote Carpaccio om te delen! | 15 p.p.

Vanaf 2 personen | Groene pesto | Truffelmayonaise | Zongedroogde tomatentapenade | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

Gebrande avocado | 16

Guacamole | Mini mais | Radijs | Venkel | Popcorn

Krokante Buikspek | 16

Gelakt met Hoisinsaus | Cherrytomaat | Bosui

Scampi Piri Piri | 15

Gepelde Black Tiger garnalen | Piri piri marinade | Landbrood

Escargots | 15

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

Franse Uiensoep en Croûte | 11

Gruyère | Landbrood

Bospaddenstoelensoep | 10

Truffelcrème | Landbrood

Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 7

Hoofdgerechten 11:00 – 16:00 uur 16:30 – 20:00 uur

Tournedos Rossini | 58

Croutons van brioche | Ganzenlever | Zwarte truffel | Madeirasaus

Gegrilde Kalfsentrecote 200 gram | 34 300 gram | 43

Seizoensgroenten | Saus van groene pepers | Rozemarijn zeezout

Gebakken Tournedos | 39

In roomboter | Seizoensgroenten | Stroganoff-saus

Gebakken Lamskoteletten | 39

Rozemarijn-tijmsaus | Knoflook | Peterselie

Kalfsossobuco | 35

Langzaam gegaarde kalfsschenkel | Saffraan risotto | Gremolata

Gegrilde Wild Zwijn Nek | 32

Langzaam gegaard | Cranberry-salie saus

Gekonfijte Parelhoen | 31

Pizzaiolasaus | Tomaat | Kappertjes | Zwarte olijven

Eendenborstfilet | 30

Gebakken op de huid | Seizoensgroenten | Rode portsaus

Saté van Kippendijen | 27

Huisgemaakte atjar | Kroepoek | Krokante ui | Seroendeng

Rogvleugel | Dagprijs

Gebakken | Antiboise | +/- 600 gram | vanaf 2 personen

Zeetong a la Meunière | Dagprijs

Dagvangst | Afgeblust met citroen & witte wijn | Peterselie

Scampi Wodka | 31

Gepelde Black Tiger garnalen | Afgeblust met wodka | Tomatenroomsaus | Cherrytomaat

Vis van de Dag | 30

Verse dagvangst | Bijpassende garnituren

Rettichspaghetti | 26

*Fijngesneden rettichlinten | Gebakken in olijfolie | Gegrilde groenten | Groene kruiden
Met gebakken Black Tiger garnalen | + 8*

Risotto alla Milanese | 24

*Saffraan | 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas | Roomboter
Met verse truffel | + 7 | Met gebakken Black Tiger garnalen | + 8*

Ravioli | 23

*Gevuld met bospaddenstoelen & truffel | Salieboter
Met verse truffel | + 7*

*Wij serveren onze hoofdgerechten met rosevalaardappeltjes & salade
Uw gerecht uitbreiden met zwarte truffel of eendenlever? | + 7*

Nagerechten 11:00 – 16:00 uur 16:30 – 20:00 uur

Grand Dessert | 16 p.p.

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

Kaasplateau | 13

*Selectie van 5 kazen | Rozijnenbrood van 'VanMenno' | Gebrande walnoot | Druiven | Vijgenjam
Met glas Pedro Ximénez | + 5*

Hangop van de lokale Boerderij "De Grote Koekoek" | 13

Verse yoghurtijs | Bosvruchtensaus | Crumble van witte chocolade | Fruit | Balsamico-reductie

Cheesecake | 12

Witte chocolade | Dulce de leche | Hangop | Vers yoghurtijs

Coupe Romanoff | 12

Vanille-roomijs | Gemarineerde aardbeien | Mascarpone | Crème de cassis

Shortcake | 12

Zacht biscuitgebak | Dulce de leche | Pure chocolade | Bosvruchtenijs | Rood fruit

Affogato | 11

*Caramelsaus | Vanille-ijs | Slagroom | Espresso | Cacao
Met Frangelico of Baileys | + 4*

Crème Brûlée | 11

Van vanille | Gekarameliseerde rietsuiker | Vanille-roomijs

Scroppino | 9

Critoensorbetijs | Wodka | Prosecco

Kinderijsje | 6

Vanille-ijs | Fruit | Slagroom | Verrassing