DE ZWARTE BOER

ONZE LUNCHGERECHTEN

GLUTENVRIJE OPTIE + 1

Koude lunchgerechten

Landbrood gerookte Paling van "Dries van den Berg" & Huisgerookte zalm 21
Little Gem · Béarnaisesaus · Groene appel · Bieslook
Haringkaviaar

Brioche Steak Tartaar 20
Klassiek · Ossenhaas · Eierdooier
Nestje van krokante aardappel

Landbrood Rundercarpaccio 17
Groene pesto · 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas · Pijnboompitten · Zongedroogde tomaat
Rucola

Salades

Salade gerookte paling van "Dries van den Berg" en Huisgerookte zalm 23
Groene appel · Rode ui · Mesclun salade
Haringkaviaar

Salade Rundercarpaccio 23
Groene Pesto · 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas · Pijnboompitten · Zongedroogde tomaat
Rucola

Salade Geitenkaas 22
Gerookte spek · Honing · Gebrande walnoot
Zongedroogde tomaat · Frambozendressing
Mesclun salade

+ Parmaham | + 7

Zoete gerechten

Dragonfruit Smoothie Bowl 19
Dragonfruit · Banaan · Mango · Kokos
Huisgemaakte granola

Nutella Wafel 18
Warme Brusselse wafel · Nutella · Hangop
Banaan · Pistachenoot

Warme lunchgerechten

Saté van Kippendijen 27
Gegrild · Huisgemaakte atjar · Kroepoek
Krokante ui · Seroendeng · Friet · Salade

Runderburger "De Zwarte Boer" 25
Van de BBQ · Black Angus · Brioche · Cheddar
Tomaat · Guacamole · Tartaarsaus · Friet
Ook vegan verkrijgbaar

"Zwarte Boertje" 21
Huisgemaakte tonijnsalade · Rundvleeskroket
Landbrood
Keuze uit uiensoep, bospaddenstoelensoep of pompoensoep

Landbrood Geitenkaas en Vijg 18
Rucola · Vijg · Geitenkaas · Zongedroogde tomaat · Honing · Walnoot

+ Parmaham | + 7

Landbrood gebakken Bospaddenstoelen 14
Geroosterd brood · Knoflook aioli · Lente-ui
18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas

Twee ouderwetse Rundvleeskroketten van De Bourgondiër 14
Boerenlandbrood · Mosterd · Gemengde salade
Ook vegan verkrijgbaar | +2

Soepen

Franse uiensoep en croûte 12
Bladerdeeg · Gruyère · Landbrood

Pompoensoep 11
Bladerdeeg · Gruyère · Landbrood

Bospaddenstoelensoep 11
Room · Truffelcrème · Landbrood

DE ZWARTE BOER

WILDMENU "DE ZWARTE BOER"

Vanaf 2 personen

VOORGERECHT

Proeverij van de Chef
Een selectie van drie wildvoorgerechten · Samengesteld door onze chef
Vanaf twee personen om te delen!

OPTIONEEL TUSSENGERECHT

Ravioli | + 9
Gevuld met bospaddenstoelen en truffel · Salieboter · 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas
Verse zwarte truffel

Risotto porcini | + 9
Romige risotto met eekhoorntjesbrood
18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas · Roomboter · Witte wijn · Bospaddenstoelen
Verse zwarte truffel

HOOFDGERECHT

Hertenbiefstuk
Gebakken · Morieljessaus · Vossenbessencompote · Stoofpeer

Gegrilde hele kwartel
Truffeljus · Little gem · Hazelnoot · Stoofpeer

Gegrilde wildzwijnnek
Langzaam gegaard · Cranberry-saliesaus · Vossenbessencompote · Stoofpeer

DESSERT

Kaiserschmarrn
Oostenrijkse gekaramelliseerde pannenkoek · Vanille roomijs
Warme bosvruchtencompote · Geslagen room

Crème Brûlée
Vanille · Gekaramelliseerde rietsuiker · Vanille roomijs

Panna cotta stoofpeer
Vanille · Gekruide blanke stoofpeer · Speculaascrumble
Gezouten karamel

Kaasplateau
Vier kazen · Rozijnenbrood van "Van Menno" · Gebrande walnoot · Druiven · Vijgenjam
Met een glas Pedro Ximénez | + 5

69 per persoon

Uw gerecht uitbreiden?
Zwarte truffel | + 8
Ganzenlever | + 15
Lepel kaviaar (5 gram) | + 15

DE ZWARTE BOER

MENU "DE ZWARTE BOER"

Vanaf 2 personen

VOORGERECHT

Proeverij van de Chef
Een selectie van drie voorgerechten · Samengesteld door onze chef
Vanaf twee personen om te delen!

OPTIONEEL TUSSENGERECHT

Ravioli | + 9
Gevuld met bospaddenstoelen en truffel · Salieboter · 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas
Verse zwarte truffel
Risotto porcini | + 9
Romige risotto met eekhoorntjesbrood
18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas · Roomboter · Witte wijn · Bospaddenstoelen
Verse zwarte truffel

HOOFDGERECHT

Hertenbiefstuk | + 6
Gebakken · Morieljessaus · Vossenbessencompote · Stoofpeer
Eendenborst
Op de huid gebakken · Rode portsaus · Seizoensgroenten
Vis van de dag
Verse dagvangst · Bijpassende garnituren
Pappardelle met Pompoen
Verse lintpasta · Geroosterde pompoen · Salie
18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas · Hazelnootcrunch

DESSERT

Hangop van de lokale boerderij "De Grote Koekoek"
Vers yoghurtijs van de boer · Bosvruchtensaus
Witte chocoladecrumble · Fruit · Balsamicostroop
Affogato
Karamelsaus · Vanilleroomijs · Geslagen room · Espresso · Cacao
Met Frangelico of Baileys | + 4
Panna cotta
Vanille · Gekruide blanke stoofpeer · Speculaascrumble
Gezouten karamel
Kaasplateau
Vier kazen · Rozijnenbrood van "Van Menno" · Gebrande walnoot · Druiven · Vijgenjam
Met een glas Pedro Ximénez | + 5

59 per persoon

Uw gerecht uitbreiden?
Zwarte truffel | + 8
Ganzenlever | + 15
Lepel kaviaar (5 gram) | + 15

DE ZWARTE BOER

ONZE VOORGERECHTEN

Om te starten

Kaviaar "Next Level by Riezebos" **49**
20 gram · Baeri kaviaar van de Steurhoeve
Blini · Crème fraîche · Bieslook

Oesters Lima
Per stuk ***4***
6 stuks ***20***
Rode wijnvinaigrette · Citroen

Koude voorgerechten

Proeverij van de Chef **25 p.p.**
Vanaf twee personen

Selectie van drie voorgerechten · Samengesteld door onze chef

Tataki van Hertenhaas **19**
Zwarte Knoflook · Chimichurri · Venkel
Malbec zout

Huisgerookte Zalm **18**
Little gem · Bearnaisesaus · Groene appel
Bieslook · Zuurdesem · Haringkaviaar

Steak Tartaar
80 gram ***18***
150 gram ***29***
Klassiek · Ossenhaas · Eierdooier
Nestje van krokante aardappel

Wildpaté **17**
Wildzwijn · Crumble van pure chocolade
Vijgencompote · Brioche · Kippenlevercrème

Carpaccio van de Rundermuis **17**
Groene pesto · 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas · Pijnboompitten · Zongedroogde tomaat

Carpaccio van Biet **15**
Chioggia biet · Feta · Rucola · Balsamicostroop

Steak tartaar van flespompoen **15**
Geroosterde flespompoen · Klassiek · Eierdooier
Ricotta crème · Krokant van zuurdesem

Warme voorgerechten

Coquilles **19**
Vinaigrette van groene appel · Salade van kervel en dille · Tuile · Haringkaviaar

Zeeduivelwang **19**
Gebakken · Flan van zeeduivel · Romige bisque

Duivenborst **19**
Gebakken · Wildfond · Bereidingen van aardpeer
Blanke stoofpeer · Macadamianoot

Gevulde vijgen **16**
Lauwwarm · Geitenkaas · Little gem
Blanke stoofpeer · Honing · Walnoot

+ Parmaham | + 7

Krokant Buikspek **16**
Langzaam gegaard · Hoisinsaus · Cherrytomaat
Bosui

Scampi piri-piri **16**
Gepelde Black Tiger-garnalen · Piri-piri marinade
Landbrood

Escargots à l'ail **15**
6 slakken uit de oven · Knoflook-kruidenboter
Gestoofde prei · Landbrood

Soepen

Franse uiensoep en croûte **12**
Bladerdeeg · Gruyère · Landbrood

Pompoensoep **11**
Bladerdeeg · Gruyère · Landbrood

Bospaddenstoelensoep **11**
Room · Truffelcrème · Landbrood

Uw gerecht uitbreiden?
Zwarte truffel | + 8
Ganzenlever | + 15
Lepel kaviaar (5 gram) | + 15

DE ZWARTE BOER

ONZE HOOFDGERECHTEN

Visgerechten

Tarbot **Dagprijs**
Gebakken op Mediterraanse wijze
Saffraan-citroensaus · Venkel · Verse kruiden

Rogvleugel **Dagprijs**
Dagvangst · Citroen · Witte wijn · Peterselie

Zeetong à la Meunière **Dagprijs**
Dagvangst · Citroen · Witte wijn · Peterselie

Langoustines **35**
Gebakken · Bisque · Citroenboter · Gedroogde sinaasappel · Venkelcrème

Vis van de dag **33**
Verse dagvangst · Bijpassende garnituren

Vegetarische gerechten

Wellington van knolselderij **28**
Gepofte knolselderij · Krokant bladerdeeg
Rode wijnsaus · Bospaddenstoelen duxelles
Pastinaakcrème

Parpadelle met pompoen **26**
Verse lintpasta · Geroosterde pompoen · Salie
18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas
Hazelnootcrunch

Risotto porcini **25**
Romige paddenstoelenrisotto · Roomboter
Eekhoorntjesbrood · 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas · Witte wijn · Verse kruiden
Met verse truffel | +8

Ravioli **25**
Grote ravioli's gevuld met bospaddenstoelen en truffel · 18 maanden gerijpte Parmezaanse kaas
Salieboter
Met verse truffel | +8

Vleesgerechten

Tournedos Rossini **59**
Graan gevoerd · Crouton van brioche
Ganzenlever · Zwarte truffel · Madeirasaus

Tournedos **41**
Graan gevoerd · Gebakken in roomboter
Seizoensgroenten · Stroganoffsaus

Runder entrecote | 250 gram **39**
Van de BBQ · Groene pepersaus · Seizoensgroenten
Rozemarijnzeezout

Hertenbiefstuk **39**
Gebakken · Morieljessaus · Vossenbessencompote
Cantharellen · Stoofpeer

Hazenpeper **37**
Langzaam gegaarde haas · Rode wijn · Wildfond
Aardappelmousseline · Rode kool · Stoofpeer
Kastanjecrème

Gegrilde wildzwijnnek **35**
Langzaam gegaard · Cranberry- saliesaus
Vossenbessencompote · Stoofpeer

Gegrilde hele kwartel **34**
Truffeljus · Little gem · Hazelnoot · Stoofpeer

Eendenborstfilet **34**
Gebakken op de huid · Rode portsaus
Seizoensgroenten · Stoofpeer · Kastanjes

Fazantenbout **33**
Sous-vide gegaard · Sinaasappel- Honingsaus
Pastinaakcrème · Gekaramelliseerde witlof · Stoofpeer

Uw gerecht uitbreiden?
Zwarte truffel | + 8
Ganzenlever | + 15
Lepel kaviaar (5 gram) | + 15

DE ZWARTE BOER

FONDUEKAART

· Alle fondues vanaf twee personen ·

Geniet samen van onze sfeervolle kaas- of vleesfondue aan tafel

---

KAASFONDUE

Klassieke kaasfondue | 35 p.p.
Gruyère · Emmentaler · Witte wijn · Vanaf twee personen

Champagnekaasfondue | 50 p.p.
Gruyère · Emmentaler · Champagne · Vanaf twee personen

Inclusief glas champagne L. Bénard -Pitios Premier Cru Brut

GESERVEERD MET
Boerenlandbrood · Trosdruiven · Bospeen · Seizoensgroenten

SUPPLEMENTEN
Verse zwarte truffel | + 8 p.p.
Parmaham | + 7 p.p.

VLEES- & WILDFONDUE

Onze vlees- en wildfondue wordt geserveerd met een rijke ossenstaartbouillon, waarin u zelf het vlees gaart. Een bijzondere manier van tafelen waarbij verfijnde smaken en samenzijn centraal staan.

Ossenstaartbouillon | 50 p.p.
Vanaf twee personen

GESERVEERD MET
SELECTIE VAN VIER VLEESSOORTEN PER PERSOON
Ossenhaas 100 g · Eendenborst 100 g
Hertenbiefstuk 100 g · Duivenborst 100 g

SAUZEN
Groene pepersaus · Béarnaisesaus · Knoflooksaus · Whiskysaus · Tartaarsaus

BIJGERECHTEN
Geroosterde Roseval aardappeltjes · Seizoensgroente · Frisse salade

Uw vlees- & wildfondue uitbreiden?
Wagyu A5 shabu-shabu 100 g | + 30
Hertenhaas 100 g | + 25
Extra vlees 100 g | + 15
Gebakken ganzenlever | + 15
Verse zwarte truffel | + 8

DE ZWARTE BOER

DESSERTKAART

Grand dessert **16 p.p.**
Vanaf twee personen

Een selectie van drie nagerechten · Samengesteld door onze chef

Kaasplateau **13**
Selectie van vier kazen · Gebrande walnoot
Rozijnenbrood "VanMenno" · Druiven · Vijgenjam

Met een glas Pedro Ximénez | + 5

Hangop van de lokale boerderij "De Grote Koekoek" **13**
Verse yoghurtijs van de boer · Bosvruchtensaus
Witte chocoladecrumble · Fruit · Balsamicostroop

Kaiserschmarrn **13**
Oostenrijkse gekaramelliseerde pannenkoek
Vanille roomijs · Geslagen room · Warme bosvruchtencompote

Nutella wafel **13**
Warme Brusselse wafel · Vanille roomijs
Nutella · Hangop · Banaan · Pistachenoot

Panna cotta stoofpeer **12**
Vanille · Gekruide blanke stoofpeer
Speculaascrumble · Gezouten karamel

Crème Brûlée **12**
Klassiek · Gekarameliseerde rietsuiker
Vanille roomijs

Affogato **11**
Karamelsaus · Vanille roomijs · Geslagen room
Espresso · Cacao

Met Frangelico of Baileys | +4