

LUNCHKAART *(Deze gerechten serveren wij van 11:30 uur tot 17:00 uur)*

Lunchbuffet € 15,00

Van maandag tot en met vrijdag van 12:00 uur tot 14:00 uur serveren wij een uitgebreid lunchbuffet, met heerlijke warme en koude gerechten.

Inclusief koffie, thee, melk en verse jus d 'orange.

From monday to friday from 12:00 to 14:00 we serve an extensive lunch buffet, with delicious hot and cold dishes, including coffee, tea, milk and fresh orange juice.

Uitsmijter *Bouncer* € 7,50

Met naar keuze ham, kaas, rosbief of spek

With your choice of ham, cheese, roast beef or bacon

Omelet *Omelette* € 7,50

Met naar keuze ham, kaas, champignons, zalm of boerengarnituur

With your choice of ham, cheese, mushrooms, salmon or farmers vegetables

Kroketten *Croquettes* € 6,75

2 kroketten met wit of bruin brood en grove mosterd

2 croquettes served with white or brown bread and mustard

Clubsandwich € 8,25

Traditioneel geserveerd met krulfrites *Traditionally served*

Gelders notenbrood € 7,75

Geserveerd met diverse sla soorten en gegratineerde brie

Nut bread served with various types of lettuce and brie gratin

Gebakken kipreepjes € 7,50

Geserveerd in grote bol met Mesclun sla, spekjes en cajun mayonaise

Fried strips of chicken served in bread, with Mesclun lettuce, bacon and cajun mayonnaise

Steak tartaar "Royale"

Gebakken, geserveerd met remouladesaus en crispy ui ringen op tramezzino sandwich brood € 12,50

Fried, served with remoulade sauce, crispy onion rings on tramezzino sandwich bread

Bagel zalm  € 7,50

Biologische bagel met gravad lachs, roquette sla en een frisse komkommer-kwark dipper

Organic bagel with gravad lachs, rocket salad and a fresh cucumber-curd dipper

Volkoren plaatbrood carpaccio € 8,75

Geserveerd op fijne julienne ijsberg sla, curry – prei spread
Wheat flat bread served with carpaccio on julienne iceberg lettuce, curry - leek spread

Pavé half om € 7,75

geurig brood met pekelvlees, lever, roquette sla en cocktailsaus
fragrant bread with salted meat, liver, rocket lettuce and cocktail sauce

SALADES EN VOORGERECHTEN

Thaise beef salade € 9,50/€ 12,50

Salade van Hollandse bladsla, plakjes pittige ossenhaas en koriander dressing
Salad of Dutch lettuce, sliced spicy beef and coriander dressing

Caesar salade met filo garnalen € 8,75/€ 11,75

Frisse salade met krokante filo garnalen, ei, ansjovis, knoflook croutons en Parmezaanse kaas
Fresh salad with shrimps, egg, anchovies, garlic croutons and Parmesan cheese

Caesar salade met tempura van kipfilet € 8,75/€ 11,50

Frisse salade met ei, ansjovis, knoflook croutons en Parmezaanse kaas
Fresh salad with chicken, egg, anchovies, garlic croutons and Parmesan cheese

Noedelsalade € 8,75/€ 11,75

Met een krokante garnalenloempia en mango-lemon chilisaus
Noodle salad served with a crispy shrimp spring roll and a mango and lemon chili sauce

Rundercarpaccio € 9,75

Carpaccio met tuinkruidencrème, roquette sla, macadamia noten, spekjes, tuinkers en geraspte oude Zevenaarse kaas.
Carpaccio with herbcream, rocket lettuce, macadamia nuts, bacon, watercress and grated Zevenaar cheese



Speenvarkenfilet  € 9,75

Geserveerd op gegrilde groenten, groene asperges en peper Vincotto
Pig fillet served on grilled vegetables, asparagus and pepper Vincotto

Gerookte zalm € 10,75

Als taartje gepresenteerd met brunoise van komkommer en paling, frisse kruiden roomkaas en gefrituurde kappertjes
Smoked salmon served with diced cucumber and eel, with fresh herb cream cheese and fried capers

Voorgerechten plateau voor 2 € 22,50

Proeverij van onze voorgerechtes met daarbij krokant brioche brood
Sampling of our appetizers along with crusty brioche

SOEPEN

Tomatensoep € 5,00

Van verse tomaten en basilicum met gehaktballetjes
Soup made from fresh tomatoes with basil and meatballs

Zachte knoflook soep € 5,00

Geserveerd met Noorse garnalen en croutons
Mild garlic soup served with Norwegian prawns and croutons

Bospaddestoelensoep € 5,00

Heerlijke romige soep van onder andere paddenstoelen uit de Liemers
Delicious mushroom soup



WARME VOORGERECHTEN

Gebakken champignons € 7,50

Gerold in Zweeds Tunnbröd met kruidencrème, paprika, prei, rode ui en knoflook verrijkt
Fried mushrooms rolled in Swedish Tunnbröd with herb cream, peppers, leeks, red onion and enriched with garlic



Kibbeling € 8,75

Gefrituurde stukjes kibbeling met huisgemaakte ravigotesaus en ijsbergsla
Deep fried pieces of kibbeling served with lettuce and a homemade ravigotesaus

Oedang noedels € 8,50

Japane noedels in curry bouillon met tempura gamba's, komkommer veters en koriander pluksels
Japanese noodles in curry broth with shrimp tempura, cucumber laces and coriander



Brood met boter en kruidenboter € 3,50

Bread with butter and herb butter



Biologisch gerecht of ingrediënt



Glutenvrij gerecht




Streekgerecht




Liemers Trots, ingrediënten uit de regio (www.liemerstrots.nl)

VLEESGERECHTEN

Cordon bleu van scharrelhoen*  € 16,75

Scharrelhoenfilet gevuld met kaas en Serranoham, overbakken met brie
Free range chicken filled with cheese and Serranoham, covered with brie

Eendenborst  € 19,50

Gebakken op haar eigen vet met gedroogde cranberry, gestampte groene peper en een zachte cognacsaus
Duck breast baked in its own fat with dried cranberries, mashed green pepper and a soft cognac sauce



Ossenhaaspuntjes* € 19,75

Uit de wok, met stroganoffsaus en knapperige groenten zoals rode paprika, courgette en prei
Tenderloin pieces from the wok, with stroganoff sauce and crunchy vegetables like red peppers, zucchini and leeks

Kalfssukade “blonde d’aquitaine” € 19,75

Met een krokant stukje kalfszwezerik en smeùge ratatouille
Veal succade served with crispy calf thymus and creamy ratatouille

Iberico-varkensrib  € 20,50

Met gegrilde courgette, gepofte knoflook en een kruidige Provençalse jus
Iberico pork served with grilled zucchini, roasted garlic and a spicy Provençal sauce

Tournedos € 21,50

Gebakken en geserveerd met selderijpuree, sesamzaadbite en eigen jus
Fried and served with celery puree, sesame bite and gravy

Chateau Briand voor één € 24,50

Heerlijke ossenhaas (200 gr.) op gewokte bimi, en een saus naar keuze
Delicious beef (200 gr.) served on stir fried bimi and your choice of sauce

De volgende gerechten kunt u ook naturel bestellen:

Tournedos (€ 19,50), **Kipfilet** (€ 15,50), **Varkensschnitzel** (€ 15,50)

Met bijvoorbeeld een saus naar keuze (€ 2,25): champignonroomsaus, stroganoffsaus, rode wijnsaus, pepersaus, bearnaisesaus, hollandaisesaus

Of een portie gebakken champignons (€ 2,25) of tipje kruidenboter (€ 1,00)

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij salade, groente, aardappelgarnituur en frites.

Op verzoek serveren wij u graag een 2^e groente of extra garnituur.

With all our main dishes we serve a salad, vegetable, French fries and fried potatoes.

On request we serve a second vegetable or additional garnish.

VISGERECHTEN

Zeewolf € 17,50

Krokant gebakken met een kruidenkorstje en brunoise van knolgroenten
Catfish crispy fried with a herb crust and diced root vegetables

Zalmfilet € 18,50

Gegrild en geserveerd met aardappel poffertjes en heerlijke oyster leaves
Grilled Salmon fillet, served with potato pancakes and delicious oyster leaves

Slibtongetjes* € 18,75

Drie gebakken slibtongetjes geserveerd met een witte wijn-kervelsausje
Three fried babysoles served with a chervil-white wine sauce

Dorade grise*  € 19,75

Gebakken en geserveerd op gepofte aubergine puree en bestrooid met gedroogde tomaat
Fried dorado served with roasted mashed eggplant and sprinkled with dried tomatoes

Snoekbaarsfilet € 20,50

Gebakken en geserveerd met paella, krokante inktvis ringen en paprika jus
Fried pike perch fillet served with paella, crispy calamari and paprika gravy

Zeetong € 33,50

In boter gebakken Noordzeetong geserveerd met een hollandaisesaus of gebakken vers fruit
North Sea sole fried in butter with a hollandaise sauce or fresh fruit

De gerechten met een * serveren wij ook als senioren gerechten:

*We serve the dishes marked with a * in smaller portions as well:*

Twee Slibtongetjes	€ 14,75
Dorade gris	€ 15,75
Scharrelhoen cordonbleu	€ 13,75
Ossenhaaspuntjes	€ 15,75

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij salade, groente, aardappelgarnituur en frites.

Op verzoek serveren wij u graag een 2^e groente of extra garnituur.

With all our main dishes we serve a salad, vegetable, French fries and fried potatoes.

On request we serve a second vegetable or additional garnish.

GRILLGERECHTEN

Hamburger € 16,50

100% rundvlees op Japanse leest met knapperige paksoi, pittige tomaat en een salade van krokante rijst

100% beef Japanese style served with crispy bok choy, spicy tomato and a salad of crispy rice

Mixed grill € 19,50

Entrecôte, varkenshaasmedaillon, kippendij en bacon geserveerd met een grillsausje

Sirloin steak, pork medaillons, chicken and bacon, served with a barbecue sauce

Saté “pinda pinda” € 19,50

Varkenshaas saté met krokante krupuc, witte rijst en ketjap boontjes

Pork satay with crunchy krupuc, white rice and soy beans

Rib-eye (200 gram) € 23,00

Rib-eye (300 gram) € 28,00

Van Ierse bodem

Of Irish soil

T-Bone (500 gram) € 28,50

Van Ierse bodem, met gepofte aardappel en heerlijke bruschetta boter

Of Irish soil, with a baked potato and delicious bruschetta butter

VEGETARISCHE GERECHTEN

Lasagne calzone € 14,50

Gevuld met diverse groenten, roomkaas en konfijt van witte uien

Stuffed with vegetables, cream cheese and confit of white onions

Pesto spaghetti  € 15,50

Geserveerd met gegrilde tomaat en parmezaansnippers

Served with grilled tomatoes and parmesan flakes

Fajita's € 15,50

Pannenkoekjes gevuld met diverse gegrilde groenten en een pittige limoen crème fraîche

Pancakes filled with various grilled vegetables and a spicy lime-crème fraîche

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij salade, groente, aardappeln garnituur en frites.

Op verzoek serveren wij u graag een 2^e groente of extra garnituur.

With all our main dishes we serve a salad, vegetable, French fries and fried potatoes.

On request we serve a second vegetable or additional garnish.

DESSERTS

- Omelet Vesuvius** € 6,50
Vanille ijs bedekt met gebrand eiwit geserveerd met sinaasappelpartjes en Grand Marniersaus
Vanilla ice cream covered with stained protein served with orange wedges and Grand Marnier sauce
- Witte chocolade mousse** € 6,50
Geserveerd met vossebessen compôte en gebrande marsh mellow
White chocolate mousse served with cranberry compote and roasted marsh mellow
- Proeverij van Pecannoten** € 6,50
U proeft van onze patissier een Pecanotenmousse, ijs en crème brûlée
Tasting of Pecans, our patissier will serve you a mousse, ice cream and crème brûlée
- Gelderse Dame Blanche** € 7,50
Met dikke chocoladesaus en ouderwets lekker kokosbrood
With thick chocolate sauce and old-fashioned delicious coconut bread
- Luchtige mousse van peer** € 6,50
geserveerd met peren relish en een bite van Arnhemse meisjes
Pear mousse served with pear relish and a bite of Arnhemse meisjes
- Dijkmanszoet** € 7,00
Gebakken appel met koekie ijs en luchtige vanille sabayon
Dijkman sweet baked apple with vanilla sabayon and cookie-ice
- Lekker voor bij de koffie** € 3,50
Eigen gemaakte chocoladerots, appelcake en een dessertlolly samen met een tipje slagroom maken uw koffie compleet
Delicious with coffee; homemade chocolate rock, appel cake along with a dessert lollipop and whipped cream to make your coffee complete
- Diverse variaties met koffie en slagroom** € 6,50
Irish, French, Spanish, Italian, D.O.M. en Kahlua
Several variations of coffee and whipped cream

