

SINDS  
1945

*hotel restaurant*  
**BAKKER**  
V O R D E N

## **VOOR BIJ DE BORREL**

---

### **Borrelhapjes**

---

|  |      |
|--|------|
| Bitterballen handgemaakt per stuk                      | 0,80 |
| Gemengd bittergarnituur koud en warm per persoon       | 5,95 |
| Kaasstengels, vlammetjes, vlinder garnalen per stuk    | 0,80 |
| Garnalen kroketjes van "Holtkamp" 3 stuks              | 9,50 |
| Jonge of oude kaas per portie 6 stukjes                | 5,75 |
| Hausmacher & grillworst van "Vlogman" 6 stukjes        | 5,75 |
| Kippenlevertjes omwikkeld met spek en krokant gebakken | 6,50 |
| Gemengde noten per portie                              | 3,50 |
| Knoflook olijven per portie                            | 3,50 |
| Reeworstjes met Doesburgse mosterd                     | 5,75 |

### **Brand Proeverij**

---

|  |      |
|--|------|
| 4 proefglasjes met de "Brand" seizoenbieren vergezeld van 4 bijpassende hapjes | 9,95 |
|--|------|

# WARMES & KOUDE LUNCH

---

## Koude lunchgerechten

---

|  |       |
|--|-------|
| Groene salade met geitenkaas, rode biet, gedroogde vijg en een vinaigrette van honing      | 11,50 |
| Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola sla, pijnboompitten en een tomatendressing    | 13,50 |
| Garnalencocktail met romige cocktailsaus   | 14,50 |
| Trio van vis: gerookte zalm, gerookte paling en een rillete van makreel en schelvislever   | 14,50 |
| Paté van wilde eend met sinaasappelconfit en paté van Veluws wildzwijn met vijgen chutney  | 13,50 |
| Frisse gemengde salade met een gebakken duivenborstje en een dressing van frambozen        | 12,50 |
| Rillete van wilde eend, eenden paté en magret de canard                                    | 14,50 |
| Veluws wild Zwijn: gedroogde ham, gegaarde ham, paté, gedroogde worst en een vijgenchutney | 14,50 |
| Proeverij van wild: samenspel van 5 soorten koude voorgerechten, laat u verrassen!         | 15,50 |

## Warme lunchgerechten

---

|  |       |
|--|-------|
| Escargots; wijngaard slakken in pittige kruidenboter                                 | 10,50 |
| Gebakken champignons met spekjes en toast  | 9,50  |
| Mosseltjes krokant gebakken met kruidenboter   | 10,50 |
| 3 Garnalenkroketjes met gefrituurde peterselie                                       | 11,50 |
| Bakkers Klassieker: gebakken duivenborst, bloedworst, truffel-risotto en appelstroop | 14,50 |
| Kalfszwezerik & ree: krokante zwezerik, een worstje van ree en morillesaus           | 15,50 |

\* indien voorradig

# WARME & KOUDE LUNCH

---

## Soepen

---

|   |      |
|---|------|
| Heldere groentesoep met gestoofd rundvlees en balletjes | 6,50 |
| Tomatensoep met room en balletjes                       | 6,50 |
| Uiensoep met kaascroutons                               | 7,50 |
| Krachtige wildbouillon met shiitake en bosbessen        | 7,50 |

## Traditionele Lunch

---

|  |       |
|--|-------|
| Gerookte Zalm op huisgemaakte dunne toast met mosterd/dille mayonaise, fijne sla                       | 9,75  |
| Dunne toast "Gezond" met ham en kaas, gekookt scharrel eitje, tomaat, sla, komkommer en verse bieslook | 9,25  |
| Italiaanse bol met dungseden runder carpaccio, Parmezaanse kaas, pesto en rucola                       | 8,50  |
| Handgemaakte kroketten 1 of 2 met brood per stuk   | 4,00  |
| Drie garnalen kroketjes van "Holtkamp", gefrituurde peterselie en brood                                | 11,50 |
| Omelet "Klassiek"; met krokante spekjes, champignons, gebakken uitjes, paprika                         | 9,00  |
| Uitsmijters met ham, kaas, rosbief of krokant gebakken spek  | 8,50  |
| Tosti in de pan gebakken met ham en kaas   | 5,75  |

## Bakkers Klassiekers

---

|   |       |
|---|-------|
| "12 uurtje": Kopje groentesoep, Boterhammetje met ham, kaas en kroket, bolletje huzaren salade en glas melk of karnemelk naar keuze | 11,50 |
| "Mini 12 uurtje": klein kopje groentesoep, 3 kleine broodjes met ham, oude kaas en bitterbal, glas melk of karnemelk naar keuze     | 9,50  |
| Russisch ei; vleessalade aangekleed met diverse vissoorten, remoulade saus brood en boter   | 12,50 |
| Huzaren salade: huzaren salade aangekleed met diverse vleessoorten brood en boter   | 10,50 |
| Biefstuk* Lunch; met frites of brood en groene gemengde salade  | 24,50 |
| Wiener Lunch; met groene gemengde salade en frites  | 11,50 |

*\* Iers Black Angus rund, origineel afkomstig uit de hooglanden van Ierland. Puur, mals en rijk van smaak*

# NAGERECHTEN

---

## Ijsjes en desserts

---

|   |       |
|---|-------|
| Citroensorbetijs met een vleugje limoncielo di capri, heerlijk om uw diner mee af te sluiten  | 5,50  |
| Chipolatapudding met marasquinsaus  | 8,50  |
| Herfstcoupe: notenijs met Amaretto en gebrande hazelnoten                                     | 8,50  |
| Wentelteefje van suikerbrood met kaneelijs en kaneelcrumble                                   | 8,50  |
| Moelleux au chocolat met witte chocolademousse, choco-crunch en stracciatella-ijs             | 9,50  |
| Ijs van conference peer met perencompôte en een kletskep                                      | 8,50  |
| Grand marnier: sinaasappelscone, sinaasappelparfait, marmalade en gekonfijte sinaasappelschil | 9,50  |
| Dame Blanche: vanille ijs, advocaat, slagroom en warme chocoladesaus                          | 8,50  |
| Kinderijsje: vanille ijs met aardbeiensaus, spikkels en slagroom                              | 4,95  |
| Kaas & Port: binnen- en buitenlandse kazen en een glas witte port                             | 12,50 |
| Parade van desserts, vanaf 2 personen te bestellen  | 18,50 |

## Gebak en lekkers bij de koffie

---

|   |      |
|---|------|
| Huisgemaakt appel abrikozen taartje met een toefje slagroom | 3,25 |
| Cake van de dag   | 2,25 |