

Kalte Vorspeisen

Ziegenkäsesalat € 12,50

gemischter grüner Salat | Ziegenkäse | Rote Beete | getrocknete Feigen |
Vinaigrette aus Vordener Blütenhonig

Carpaccio € 13,50

dünngeschnittenes Filetsteak | Parmesan | Rucola | Piniekerne | Tomatendressing

Garnelencocktail € 14,50

Holländische Garnelen | cremige Cocktailsauce

Fisch-Trio € 14,50

Räucherlachs | Räucheraal | Rilette aus Makrele- und Schellfischleber

Gänseleberpastete € 14,50

Gänseleberpastete | Magret de canard | getrocknetem Wildschweinschinken |

Kompott aus roten Zwiebeln

Spargelsalat € 13,50

Spargel mit Lammschinken | Orangendressing

Spargelparade € 15,50

Spargel | Gambas | Spargel-Panna cotta | Magret de canard | Lammschinken | Räucherlachs

Warme Vorspeisen

Escargots € 10,50

Weinbergschnecken in würziger Kräuterbutter

Champignons € 9,50

Gebratene Champignons | Speck | Toast

Gebratene Muscheln € 10,50

knusprig gebratene Muscheln | Kräuterbutter

Garnelen Krokette € 11,50

3 Garnelen-Krokette | frittierte Petersilie

Coquille Saint Jacques € 15,50

Coquille Saint Jacques | Risotto | Hummersauce

Suppen

Gemüsesuppe € 6,50

Gemüsesuppe | Rindfleisch | Klößchen

Tomatensuppe € 6,50

Tomatensuppe | Sahne | Klößchen

Consommé von Huhn € 6,50

Consommé vom Huhn | Vermicelli

Bisque € 8,50

Bisque aus Nordseegarnelen | Holländischen Garnelen

Spargelsuppe € 6,50

Spargelsuppe | Spargelköpfen

Spargel

Norwegischer Lachs mit Spargel € 23,50

Norwegischer Lachs mit Spargel | Baby-Kartoffeln | gekochtem Freilande |

Buttersauce | Sauce Hollandaise

Gelderländer Hinterschinken mit Spargel € 22,50

Gelderländer Hinterschinken mit Spargel | Baby-Kartoffeln | gekochtem Freilande |

Buttersauce | Sauce Hollandaise

Kalbsbries mit Spargel € 27,50

Kalbsbries mit Spargel | Baby-Kartoffeln | gekochtem Freilande |

Buttersauce | Sauce Hollandaise

Lammrückenfilet mit Spargel € 26,50

Lammrückenfilet mit Spargel | Baby-Kartoffeln | gekochtem Freilande |

Buttersauce | Sauce Hollandaise

Rinderfilet-Medailon mit Spargel € 26,50

Rinderfilet- Medailon mit Spargel | Baby-Kartoffeln | gekochtem Freilande |

Buttersauce | Sauce Hollandaise

Spoom

Spoom € 5

Zitronen-Sorbeteis | Limonciello di Capri

Vegetarisch

Indisches Curry € 17,50

Curry aus frischem Gemüse | Jasminreis

Spargel € 17,50

Weißer und grüner Spargel „à la flamande“ | Baby-Kartoffeln |

gekochtem Freilande | Sauce Hollandaise

Risotto € 15,50

Risotto mit Gemüseketten | Spinat | geräucherten Mandeln | Parmesan

Fisch

Seezunge „à la meunière“ Tagespreis

Seezunge | in Butter gebraten

Norwegischer Lachs €21,50

Norwegischer Lachs | Wildspinat | Sauce Hollandaise

Heilbutt € 24,50

Heilbutt | holländischen Garnelen | Jus aus Nordseegarnelen

Gamba & Coquille € 23,50

Spargel | Gambas | Coquille Saint Jacques | Garnelen-Jus

Geflügel

Halbes Hähnchen à la Bakker € 17,50

knusprig gebratenes ½ Hähnchen | Speck | Zwiebel | Champignons | Paprika

Wild

Rehkeulenfilet, rosa gebraten € 29,50

rosa gebratenes Rehkeulenfilet | herzhafte Wildsauce | für Sie am Tisch tranchiert

Das von uns verwendete Wild stammt aus dem Achterhoek oder der Veluwe. Es kann gelegentlich vorkommen, dass Schrotkügelchen im Fleisch vorhanden sind.

Fleisch

Tournedos Rossini* * € 34,50

Rinderfilet | Gänseleber | Madeirasauce

Filetsteak* € 29,50

Filetsteak | Pfeffersauce

Entrecôte* € 28,50

Entrecôte | Kräuterbutter

Entrecôte nach Bauernart * € 31,50

Entrecôte | gebratene Champignons | Zwiebeln | Paprika | Speckwürfel

Kalbsleber € 25,50

Kalbsleber | Speck | Zwiebeln

Wiener Schnitzel € 19,50

Wiener Schnitzel | Anchovis | Zitrone | Champignon-Rahmsauce

Lammrückenfilet € 25,50

Lammrückenfilet | Rosmarinsauce

Kalbsbries € 27,50

Knusprig gebratener Kalbsbries | gebratenen Champignons

* unser Rindfleisch ist irisches Angus Beef, sehr zart und reich an Geschmack

Die Hauptgerichte werden serviert mit knusprig gebratenen Kartoffelchen,
frischem Gemüse und gemischtem grünem Salat

Saucen und Garnituren

Saucen € 3,25

Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder Champignon-Rahmsauce

Bauerngarnitur € 3,25

gebratener Speck | Champignons | Paprika und Zwiebeln

Für Kinder und Senioren

Kindermenü

Tasse Tomatensuppe | Knackwürstchen, Krokette, Steak oder Schnitzel | Kindereis | € 13,50
(ohne Suppe € 9,75)

Seniorenmenü

Unsere Hauptgerichte können Sie gegen einen Aufpreis von € 7,50 auf das Hauptgericht für 2 Personen bestellen.

DESSERTS

Zitronensorbet-Eis € 5,00

Zitronensorbet-Eis | Limoncielo di capri | für den kleinen Appetit

Chipolata € 8,50

Chipolatapudding | Maraschinosauce

Coupe Nougatine € 8,50

Nusseis | Amaretto | gebrannte Haselnüsse

Oma's Griespudding € 6,50

Griespudding | Beerensaft

Dame Blanche € 8,50

Vanilleeis | warme Schokoladensauce | Eierlikör

Chocolat € 7,50

Moelleux aux chocolat | weiße schokoladenmousse | Schoko-Crunch | Stracciatella Eis

Crème brûlée € 8,50

Vanillepudding | karamellierter Zucker

Dessertparade € 18,50

ab 2 Personen zu bestellen

Kindereis € 4,95

Vanilleeis | Erdbeersauce | Streusel | Schlagsahne

Käse & Portwein € 12,50

in- und ausländische Käsesorten | weißer Portwein

Dessertwein € 5,95

Moscatel Late Harvest 2014 | Casa Vistamar

Bonbon-Plateau € 8,95

handgemachte Bonbons und Friandises

Empfohlene Weine

2016 Grauer Burgunder, Flasche € 32,50

Erzeuger: Weingut Joseph Michel | Deutschland, Baden | reich & voll | 12,5% | Traube: Pinot Gris

Nicht so schwerer Weißwein, hervorragend zu Geflügel oder Fisch. Schöne, leicht rosige Farbe. Der Wein besitzt eine klare Gewürznote mit einem Hauch von Honig und tropischen Früchten.

Reich an Geschmack mit angenehmer Säure und langem Abgang.

2016 Fleurie, Flasche € 38,50

Erzeuger: Chateau de Grand Pré | Frankreich, Beaujolais | weich & rund | 13% | Traube: Gamay

Schöne granatrote Farbe. Duft nach roten Früchten, leichte Note von Nelken und Süßholz, reifer Wein mit leichten Tanninen. Passt gut zu Wildgerichten und rotem Fleisch. Reich & kräftig.

2014 Chianti Classico, Flasche € 37,50

Erzeuger: Poggerino | Italien, Toskana | reich & kräftig | 13,5% | Traube: Sangiovese

Tiefroter Wein aus dem Herzen der berühmten Chianti-Region. Aroma mit deutlicher Note der Holzreifung, stark fruchtig. Vollfruchtiger Geschmack, Gewürze wie Lorbeer und ein Hauch Vanille.

Schöner, voller Rotwein, köstlich zu Pastagerichten und rotem Fleisch.

Getränke

Digestifs

Cognac V.S.O.P. Bruno de Lestapis, Grappa, Calvados, Armagnac € 6,50

Marc de Bourgogne, Grappa di Barolo, Grappa di Barbera € 6,50

Diverse Single Malt Whiskys € 8,00

Liköre

Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, D.O.M. Bénédictine € 6,50

Tia Maria, Baileys, Sambuca, Amaretto, Limoncello di Capri € 6,50

Kaffee | Tee

Kaffee, Espresso, Tee € 2,40

Cappuccino, Milchkaffee € 2,50

Frischer Pfefferminztee € 3,50

D.O.M. Café mit D.O.M. Bénédictine, French Coffee mit Grand Marnier, Irish Coffee mit Irish
whiskey € 6,95

