

Koude Voorgerechten

Gravad Lax € 10,20

Rauwe, gemarineerde zalm, met in witte port gemarineerde appel en bloemkoolmousse

*** Salade au canard** € 9,80

Huisgerookte Veluwe eendenborst geserveerd met frisse salade, gecarameliseerde appeltjes en frambozendressing

Paté de Gibier € 9,90

Huisgemaakte wildpaté van hert, haas en wild zwijn .
Geserveerd op een bedje van sla, met eendenleverpaté en chutney van rode uien

Carpaccio "Thomy" € 10,90

Dun gesneden, gemarineerde, ossenhaas met een zachte honing mosterdsaus

* is ook vegetarisch te bestellen

Warme Voorgerechten

Kampernoelies farcis € 7,80

Champignonkoppen gevuld met ham, ui, peterselie, champignons en knoflook, gegratineerd met kaas

*** Fromage de chèvre** € 9,10

In rauwe ham gewikkelde geitenkaas met appel, honing en knapperige salade

Vol au vent de veau € 9,65

Klein pasteitje gevuld met kalfsragoût

*** Rôti de Cerf forestière** € 10,40

Lauwarme hertenrosbief met, in truffelolie gebakken, bospaddestoelen en salade. Geserveerd met toast.

* is ook vegetarisch te bestellen

2de Paasdag brunch vanaf 11.30 uur

Soepen

*** Potage de Dolle Joncker** € 4,40

Rijkelijk gevulde tomatensoep met boerengroenten en gehakt

*** Crème de moutarde** € 4,60

Roomzachte mosterdsoep met spekkrokantjes

Consommé de volaille € 4,85

Licht gebonden gevogelte bouillon met fijne groenten

Bisque d'homard € 6,50

Zachte kreeftensoep met saffraanroom

Extra mandje stokbrood € 3,10

* ook vegetarisch te bestellen

“Een maaltijd zonder brood is als een kus zonder liefde”

Visgerechten

Saumon poché € 15,40
Gepocheerde zalm met romige witte wijn dragonsaus

Loup de mer € 18,20
Op de huid gebakken zeebaarsfilets met chorizokrokantjes en pestodressing

Sliptongen (op de Wijze van de Molenaarsvrouw) € 16,50
Twee in roomboter gebakken sliptongen afgeblust met witte wijn
Drie sliptongen € 21,95

Cabillaud en paupiette € 18,70
In aluminiumfolie gestoofde kabeljauwfilet met kastanjechampignons, courgette , groene kruiden en knoflook

Vegetarisch

Petit Bijou € 14,50
In roomboter gebakken 'little gem', gegrilde portobello, suikermais, roergebakken spinazie en pittige kaas in een krokant jasje

Trio de quiches € 13,60
Combinatie van kaas-, uien- en groentenquiche, geserveerd met een heerlijke tomatensaus

Vleesgerechten

Steak “De Dolle Joncker” € 15,30

Gepaneerde varkensfilet gevuld met ragout, met een garnituur van ham en champignons

Estouffade de gibier “Ardennoise” € 15,75

Stoofpotje van wild met krenten, amandel en witte bonen

Suprême de Pintade € 16,90

Parelhoensuprême gevuld met pruimenfarce, begeleid met calvadossaas* en een zoet appeltje

Filet de bœuf € 18,45

Malse (runder) diamanthaas, naar wens geserveerd met rode wijn-, peper- of champignonsaus *

Bifteck de veau € 19,70

Met Reypenaar Vs gegratineerde kalfsbiefstuk, geserveerd met Serranochips en rode portsaus

Medaillon de Cerf € 19,95

Hertenboutbiefstuk geserveerd met cantharellenwildsaus* en een stoofpeer

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten, salade en passend aardappelgarnituur, welke ook gratis zijn bij te bestellen.

* Sauzen zijn op verzoek te wijzigen

Nagerechten

Coupe de Dolle Joncker € 5,60

Coupe met ambachtelijk gemaakt koffie-roomijs
geserveerd met slagroom

Duette de Koetsendijk € 5,90

Een duet van bosvruchtenparfait met witte chocolademousse

Tarte tartin € 6,10

Ondersteboven geserveerd appeltaartje met een bol kaneel roomijs

Tarte aux chocolat € 6,30

Warm chocolade taartje met vanille roomijs en slagroom

Crème Brulée € 6,70

Heerlijke crème brulee met een gecarameliseerd laagje
rietsuiker, geserveerd met honing-bastogne roomijs

Plateau de fromage € 9,90

Kaasplankje met 5 soorten kaas van Domburg kaas uit Putten
Geserveerd met appelstroop en kletzenbrood

Bijpassende port: Graham's late bottled vintage port à € 3,75

Zie ook onze koffiekaart voorin in de menukaart