



Heerlijk
sfeervol
genieten

Dinerkaart

Restaurant 't Edelhert

VOORJAARSMENU

SOEP

Verse tomatensoep met gehaktballetjes*
of groentensoep met verse groenten en gehaktballetjes*
of uiensoep met kaascroutons
of mosterdsoup met zalmsnippers*
of aardappelsoep met creme fraiche en krokant gebakken spekjes*

HOOFDGERECHT

Gebakken kabbeljauwfilet met Hollandaisesaus
of kalfsribeye met stroganoffsaus

DESSERT

Coupe caramel, vanille-ijs met caramelsaus

€27⁵⁰ p.p.

Naast dit voorjaarsmenu is het natuurlijk ook mogelijk om vanuit onze uitgebreide dinerkaart de overige gerechten te bestellen.

Met grote zorg en aandacht voor kwaliteit hebben wij deze menukaart samengesteld. Onze menukaart kenmerkt zich door herkenbare gerechten, tegen betaalbare prijzen in ruime hoeveelheden.

Naast deze menukaart hebben wij ook een uitgebreide lunchkaart (12.00 – 17.00 uur).

Wijnsuggestie voor bij de voorjaarsgerechten: zie onze speciale wijnkaart uit de Beaujolais streek, dit zijn heerlijke frisse wijnen. De bedieningsmedewerker kan u bij het gerecht de bijpassende wijn aanbevelen. Voor een heerlijke cocktail zie onze mooie cocktailkaart of laat u verrassen door een van onze medewerkers.

I.v.m. de zondag sluit 't Edelhert op zaterdagavond om 23.00 uur haar deuren.

U proeft de
Veluwe bij 't
Edelhert



Koude voorgerechten

Trio van vis met gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen en cocktailsaus	€14 ⁵⁰
Rundercarpaccio, pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten (normaal)	€14 ⁰⁰
Rundercarpaccio, pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten (XXL)	€20 ⁰⁰
Gerookte runderribeye en frisse salade met appel en kerriedressing	€14 ⁰⁰

VOORJAARSTOPPER!

Tartaar van Wagyrund met tartaarsaus***	€14 ⁷⁵
Tonijncarpaccio met sojasaus, wasabimayonaise en gefrituurde ui	€15 ⁰⁰
Vitello tonnato met gegrilde tonijn en tonijnmayonaise	€15 ⁰⁰

Huismemaakte soepen

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes*	€6 ²⁵
Groentesoep met verse groenten en gehaktballetjes*	€6 ²⁵

VOORJAARSTOPPER!

Uiensoep met krokant gebakken spek en een kaascrouton	€6 ²⁵
Mosterdsoep met zalmsnippers*	€6 ²⁵
Aardappelsoep met creme fraiche en krokant gebakken spekjes*	€6 ²⁵

Warme voorgerechten

Gevulde champignons met ui en paprika, gratineerd met kaas*	€13 ⁵⁰
Gebakken kippenlevers met spek, ui, champignons en frisse salade	€13 ⁰⁰
Gefrituurde champignons met knoflooksaus en salade*	€13 ⁵⁰
Gewokte gamba's met roerbakgroenten en knoflookolie	€14 ⁵⁰

Voorgerechtenparade

Div. voorgerechtjes voor wie niet kan kiezen, geselecteerd door de chef.	€14 ^{95 p.p.}
--	------------------------

Hoofdgerechten vis

Gebakken zalmfilet met mosterd-dillesaus	€26 ⁹⁵
Sliptongen (3 st.) met remouladesaus	€27 ⁷⁵
Kabeljauwfilet (op de huid gebakken) met bieslooksaus	€26 ⁹⁵
Zeebaarsfilet (op de huid gebakken) met wittewijnsaus	€26 ⁹⁵
Gebakken vis (4 soorten) met safraansaus	€27 ⁵⁰

Hoofdgerechten vlees

Tournedos 200 gr. (de lekkerste biefstuk van het rund) met ui en champignons	€34 ⁵⁰
Varkensschnitzel met gebakken spek, ui en champignons	€25 ⁰⁰
Varkensschnitzel met champignonroomsaus	€25 ⁰⁰
Varkensschnitzel met gebakken ei	€25 ⁰⁰
Gebraden varkenshaas met champignonroomsaus (Extra gegratineerd met brie €2 ⁵⁰)	€25 ⁰⁰
Mixed grill met kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, sparerib en pepersaus	€25 ²⁵
Kalfsschnitzel** stroganoffsaus	€25 ⁵⁰
Kalfsentrecôte** met ui, champignons en pepersaus	€29 ⁵⁰

Voorjaarsspecialiteiten

Gegrilde lamsrump gemarineerd met warme knoflooksaus	€27 ⁵⁰
Stoofpotje van lam en kalf in een kerriejus	€25 ⁰⁰
Wagyu trio gebakken en gegrild en gestoofd met tuinkruidenknoflooksaus***	€35 ⁰⁰
Voorjaarstrio: kalfsbiefstukje, speenvarkenfilet, lamsfilet met mosterdsaus	€29 ⁵⁰
Gegrilde lamskotelet met warme knoflooksaus	€28 ⁵⁰

Voor de grote eter

Reuzensatéspies (kip of varkensvlees) 300 gr. met satésaus, kroepoek, augurk en gefrituurde uitjes	€24 ⁹⁵
XXL schnitzel 500 gr. met ui, champignons, spekjes en champignonroomsaus	€26 ⁹⁵
Spareribs (afgelakt zoet of pittig) met knoflooksaus	€24 ⁵⁰
Drie verschillende soorten schnitzel: kalf, varken en kip	€28 ⁵⁰

VEGETARISCHE TOPPERS

Plantbased Italiaanse strudel met pestosaus	€19 ⁵⁰
Ravioli van de dag met pesto-roomsaus	€19 ⁵⁰
Gevulde paprika met voorjaarsgroente en gegratineerde geitenkaas	€19 ⁵⁰

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij aardappeligarnituur, friet met mayonaise, sla, warme groenten en iets lekkers van het seizoen.

Maaltijdsalades

Gebakken kip met cashewnoten en chilisaus	€15 ⁹⁵
Geitenkaas (lauwwarm) met honing en noten	€15 ⁹⁵
Visvariatie met tonijn, gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen	€17 ⁹⁵
Gebakken kippenlevertjes met ui, champignons, spek en paprika	€14 ⁹⁵
Biefstukpuntjes (roergebakken) met groente en chilisaus	€17 ⁹⁵

Onze maaltijdsalades bestaan uit een gemengde salade, diverse ingrediënten en een heerlijke dressing. Daarbij serveren wij brood met kruidenboter.

Plate service

Schnitzel met ui, champignons en spekjes	€17 ⁵⁰
Stukjes kipfilet (roergebakken) met chilisaus	€16 ⁷⁵
Satéspies van varkenshaas met satésaus en kroepoek	€17 ⁵⁰
Gebakken scholfilet met groene kruidensaus	€16 ⁷⁵
Gebakken kogelbiefstuk met kruidenboter	€19 ⁹⁵
Wagyuburger*** op een Italiaanse bol, met ui en champignons	€18 ⁵⁰

*Bij onze plates serveren wij sla, friet en mayonaise.
Indien gewenst serveren wij ook gebakken aardappels.*

Bourgondisch tafelen

Wilt u uitgebreid tafelen met een grote variatie aan gerechten? Kies dan voor Bourgondisch tafelen; een informele manier van dineren. Uiteraard wordt dit op z'n Edelherts geserveerd, zodat u niet met uw handen hoeft te eten...

VOORGERECHT Diverse koude en warme voorgerechtjes, samengesteld vanuit onze menukaart

SOEP Bouillon van de chef

HOOFDGERECHT 4 vleessoorten en 3 vissoorten, op warmhoudplaten op tafel gepresenteerd, met daarbij onze gebruikelijke garnituren en sausjes

DESSERT Grand dessert, bestaande uit diverse ijssoorten, bavarois, mousse, slagroom, fruit en andere lekkernijen, geserveerd op schalen

Bourgondisch tafelen serveren wij vanaf 4 personen en is uitsluitend per tafel te bestellen.

Bourgondisch tafelen 4-gangen	€44 ⁵⁰
Bourgondisch tafelen 3-gangen (zonder soep)	€40 ⁰⁰

Verrassingsmenu

Wilt u verrast worden en mogen de koks de vrije hand hebben? U hoeft alleen aan te geven wat u absoluut niet lust of waar u allergisch voor bent. Wij gebruiken zoveel mogelijk producten uit onze prachtige omgeving en kunnen u ook bijpassende wijnarrangementen en speciaalbieren aanbevelen.

Verrassingsmenu 3-gangen	€39 ⁵⁰
Verrassingsmenu 4-gangen	€44 ⁵⁰

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Schaaltje champignonroomsaus, pepersaus of wittewijnsaus	€2 ⁵⁰
Schaaltje gebakken champignons ui en champignons	€2 ⁷⁵
Schaaltje gebakken ui met champignons en spekjes	€3 ²⁵

** Is vegetarisch te verkrijgen. ** Ons kalfsvlees wordt geleverd door G. van Beek & Zn. uit Barneveld – uitsluitend (h)eerlijk blank kalfsvlees, ook wel bekend van "Beekzicht". *** Ons wagyu vlees komt van wagyu boederij 't Laar uit Wekerom*

IJs / desserts

Lemon cheesecake met een bodem van amandelboterkoekjes met rode vruchtensaus	€10 ⁰⁰
Elspeets ijsje: vanille-ijs, warme bosvruchtensaus en slagroom	€7 ⁵⁰
Sorbet met verse vruchten, aardbei/vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom	€9 ⁵⁰
Crème brûlée met vanille-ijs en slagroom	€10 ⁵⁰
Tiramisu met bastogne koek, vanille-ijs en slagroom	€10 ⁰⁰
Tarte tatin met appel, vanille-ijs, slagroom en caramel	€10 ⁰⁰
Supercoupe 't Edelhert met 4 bollen vanille-ijs, advocaat, boerenjongens, chocoladesaus en slagroom	€9 ⁰⁰
Dame Blanche met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom	€7 ⁵⁰
Coupe caramel met vanille-ijs, caramelsaus en slagroom	€8 ⁵⁰
Sorbetijs 3 bollen en slagroom	€8 ⁵⁰
Dame noir met chocolade-ijs en vanillesaus	€8 ⁵⁰

Grand dessert

Verrassing Grand Dessert (vanaf 2 pers.) geselecteerd door de chef	€11 ⁰⁰ p.p.
Kaasplankje met vijgenbrood, notenbrood, honing en mosterd	€10 ⁰⁰
<i>Lust u nog graag een dessert, maar liever een kleine? Geen probleem! Al onze ijscoupes zijn ook in een kleiner formaat te bestellen.</i>	

Koffie / warme dranken

Koffie	€2 ⁸⁵	BUITENLANDS	
Cappuccino	€3 ⁰⁰		
Koffie verkeerd	€3 ⁰⁰	Irish coffee met Jameson Irish whiskey	€7 ⁹⁵
Espresso	€2 ⁸⁵	Italian coffee met Amaretto	€7 ⁹⁵
Dubbele espresso	€5 ⁰⁰	Spanish coffee met Tia Maria	€7 ⁹⁵
Thee, verschillende smaken	€2 ⁸⁰	French coffee met Grand Marnier	€7 ⁹⁵
Verse muntthee	€4 ¹⁰	D.O.M. coffee met D.O.M. Benedictine	€7 ⁹⁵
Latte macchiato	€4 ¹⁰	Koffie met caramelsiroop en slagroom (alcoholvrij)	€4 ²⁵
Seizoensmacchiato	€4 ²⁵		
Warme chocolademelk	€4 ⁰⁰		
Tipje slagroom	€0 ⁴⁵		
Bonbons 3 stuks	€4 ⁰⁰		
Koffie/thee deluxe: koffie, thee of cappuccino met bonbons en friandises	€6 ⁰⁰		

Heeft u te maken met een dieet of allergie? Meld het bij één van onze medewerkers zodat wij hier rekening mee kunnen houden.