



Zomers
genieten

Dinerkaart

Restaurant 't Edelhert

ZOMERMENU

SOEP

Verse tomatensoep met gehaktballetjes*
of groentensoep met verse groenten en gehaktballetjes*
of lente-uisoep met zalmsnippers*
of champignonsoep met hamblokjes*

HOOFDGERECHT

Gebakken zalmfilet met Hollandaisesaus
of varkensschnitzel met zigeunersaus

DESSERT

Vanille-ijs met verse aardbeien en slagroom

€29⁵⁰ p.p.

Naast dit zomermenu 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).

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)	€22 ⁰⁰
Tartaar van Wagyu rund met tartaarsaus***	€14 ⁷⁵
Tonijncarpaccio met sojasaus, wasabimayonaise en gefrituurde ui	€15 ⁰⁰
Tartaar van verse en gerookte zalm met dillemayonaise	€14 ⁰⁰

Huisgemaakte soepen

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes*	€6 ²⁵
Groentesoep met verse groenten en gehaktballetjes*	€6 ²⁵
Paprika soep met flensjes*	€6 ²⁵
Champignonsoep met hamblokjes*	€6 ²⁵
Lente-uiensoep met gerookte zalmreepjes*	€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 in knoflookolie met roerbakgroenten	€14 ⁵⁰
Warmgerookte eendenborst met frisse salade, portsaus en mangochutney	€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
Vier soorten gebakken vis met hollandaise saus	€27 ⁵⁰

Hoofdgerechten vlees

Tournedos 200 gr. (de lekkerste biefstuk van het rund) met ui en champignons	€34 ⁵⁰
Varkensschnitzel met gebakken ui, champignons en spekjes	€25 ⁵⁰
Varkensschnitzel met champignonroomsaus	€25 ⁵⁰
Varkensschnitzel met gebakken ei	€25 ⁵⁰

Gebraden varkenshaas met champignonroomsaus (extra gegratineerd met brie € 2,50)	€25 ⁵⁰
Mixed grill met kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, sparerib en pepersaus	€25 ⁵⁰
Kalfsschnitzel** met stroganoffsaus	€26 ⁵⁰
Kalfsentrecôte** met ui, champignons en pepersaus	€29 ⁵⁰

Zomerspecialiteiten

Gegrilde lamsrumpspies (gemarineerd) met warme knoflooksaus	€27 ⁵⁰
Spies t Edelhert: varkenshaas, kipfilet, biefstuk met stroganoffsaus	€25 ⁰⁰
Wagyu trio (gebakken, gegrild en gestoofd) met tuinkruidenknoflooksaus***	€35 ⁰⁰
Speizenmix : spies `t Edelhert, lamsrumpspies, kipdijspies met drie bijpassende sausjes	€29 ⁵⁰
Surf en turf: biefstuk met gambaspies	€29 ⁵⁰
Black Angus entrecote 200 gr.	€29 ⁵⁰
Black Angus entrecote 300 gr.	€32 ⁵⁰

Voor de grote eter

Reuze satéspies (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
Duo van schnitzel , kalf- en kipschnitzel	€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 aardappeln garnituur, friet met mayonaise, sla, warme groenten en iets lekkers van het seizoen.

Maaltijdsalades

Gebakken kip met cashewnoten en chilisaus	€15 ⁹⁵
Geitenkaas (lauw warm) 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
Kogelbiefstuk met kruidenboter	€19 ⁹⁵
Wagyu burger*** 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.

Verrassingmenu 3-gangen	€39 ⁵⁰
Verrassingmenu 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 boerderij ‘t Laar uit Wekerom

IJs / desserts

Panna cotta met rood fruit en 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, vanille-ijs en slagroom	€10 ⁵⁰
Tiramisu met lange vingers, kaneelijs en slagroom	€10 ⁰⁰
Aardbeien Romanoff: verse aardbeien met crème de cassis-likeur, vanille-ijs en luchtige room	€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
Verse aardbeien met vanille-ijs en slagroom	€10 ⁰⁰
Pêche melba , vanille-ijs met perzik en aardbeiensaus	€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	Jameson Irish whiskey	
Cappuccino	€3 ⁰⁰	Italian coffee met Amaretto	€7 ⁹⁵
Koffie verkeerd	€3 ⁰⁰	Spanish coffee met Tia Maria	€7 ⁹⁵
Espresso	€2 ⁸⁵	French coffee met Grand Marnier	€7 ⁹⁵
Dubbele espresso	€5 ⁰⁰	D.O.M. coffee met D.O.M. Benedictine	€7 ⁹⁵
Thee, verschillende smaken	€2 ⁸⁰	Koffie met caramelsiroop en slagroom (alcoholvrij)	€4 ²⁵
Verse muntthee	€4 ¹⁰		
Latte macchiato	€4 ¹⁰		
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		

BUITENLANDS

Irish coffee met	€7 ⁹⁵
------------------	------------------

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