



Heerlijk  
sfeervol  
genieten

# Dinerkaart

Restaurant 't Edelhert

# VOORJAARSMENU

## SOEP

Verse tomatensoep met gehaktballetjes\*  
of groentensoep met verse groenten en gehaktballetjes\*  
    of kerriesoep met gerookte kip\*  
    of lente-ui soep met zalmsnippers\*  
of mosterdsoep met uitgebakken spek\*

## HOOFDGERECHT

Gebakken doradefilet met hollandaisesaus  
of wienerschnitzel met champignon, ui en kaas

## DESSERT

Coupe vers fruit met vanille-ijs

**€30,- 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, gerookte paling en cocktailsaus | €14 <sup>50</sup> |
| Rundercarpaccio, pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten (normaal)            | €14 <sup>00</sup> |
| Rundercarpaccio, pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten (XXL)                | €22 <sup>00</sup> |

## VOORJAARSTOPPER!

|                                                        |                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------|
| Tartaar van Wagyurund met tartaarsaus***               | €14 <sup>75</sup> |
| Beef tataki met teriyaki saus, gefrituurde ui en sesam | €14 <sup>75</sup> |
| Tartaar van verse gerookte zalm met dille mayonaise    | €14 <sup>00</sup> |

## Huisgemaakte soepen

|                                                    |                  |
|----------------------------------------------------|------------------|
| Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes*        | €6 <sup>25</sup> |
| Groentesoep met verse groenten en gehaktballetjes* | €6 <sup>25</sup> |
| Kerrie soep met gerookte kip*                      | €6 <sup>25</sup> |
| Lente-ui soep met zalmsnippers*                    | €6 <sup>25</sup> |
| Mosterdsoep met uitgebakken spekjes*               | €6 <sup>25</sup> |

## Warme voorgerechten

|                                                                  |                   |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Gevulde champignons met ui en paprika, gegratineerd met kaas*    | €14 <sup>50</sup> |
| Gebakken kippenlevers met spek, ui, champignons en frisse salade | €14 <sup>00</sup> |
| Gefrituurde champignons met knoflooksaus en salade*              | €14 <sup>50</sup> |
| Gewokte gamba's met roerbakgroenten en knoflookolie              | €15 <sup>50</sup> |
| Gefrituurde gamba's met koude knoflooksaus                       | €14 <sup>50</sup> |

## Voorgerechtenparade

|                                                                          |                        |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Div. voorgerechtjes voor wie niet kan kiezen, geselecteerd door de chef. | €15 <sup>75 p.p.</sup> |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|

## Hoofdgerechten vis

|                                                           |                   |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|
| Gebakken zalmfilet met mosterd-dillesaus                  | €26 <sup>95</sup> |
| Sliptongen (3 st.) met remouladesaus                      | €27 <sup>75</sup> |
| Kabeljauwfilet (op de huid gebakken) met hollandaise saus | €26 <sup>95</sup> |
| Dorade (op de huid gebakken) met kruidensaus              | €26 <sup>95</sup> |
| Gebakken vis (4 soorten) met hollandaise saus             | €27 <sup>50</sup> |
| Tagliatelle met gewokte gamba's en witte wijnsaus         | €27 <sup>50</sup> |



## Hoofdgerechten vlees

|                                                                                             |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Tournedos 200 gr. (de lekkerste biefstuk van het rund) met ui en champignons                | €34 <sup>50</sup> |
| Varkensschnitzel met gebakken spek, ui en champignons                                       | €25 <sup>75</sup> |
| Varkensschnitzel met champignonroomsaus                                                     | €25 <sup>75</sup> |
| Varkensschnitzel met gebakken ei                                                            | €25 <sup>75</sup> |
| Gebraden varkenshaas met champignonroomsaus (Extra gegratineerd met brie €2 <sup>50</sup> ) | €25 <sup>95</sup> |
| Mixed grill met kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, sparerib en pepersaus                 | €26 <sup>25</sup> |
| Kalfsschnitzel** stroganoffsaus                                                             | €27 <sup>50</sup> |
| Kalfsentrecôte** met ui, champignons en pepersaus                                           | €31 <sup>50</sup> |

## Specialiteiten van 't voorjaar

|                                                                |                   |
|----------------------------------------------------------------|-------------------|
| Eggrilde lamsrump spies rode wijnsaus en zoete aardappel       | €29 <sup>50</sup> |
| Voorjaars trio: kalf, lam, speenvarken filet                   | €27 <sup>50</sup> |
| Wagyu duo: gebakken en gegrild met tuinkruiden-knoflooksaus*** | €35 <sup>00</sup> |
| Beenhammetje met dragonsaus                                    | €26 <sup>50</sup> |
| Kalfsspareribs met knoflooksaus                                | €29 <sup>50</sup> |

## Voor de grote eter

|                                                                                                    |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Reuzensatéspies (kip of varkensvlees) 300 gr. met satésaus, kroepoek, augurk en gefrituurde uitjes | €24 <sup>95</sup> |
| XXL schnitzel 500 gr. met ui, champignons, spekjes en champignonroomsaus                           | €27 <sup>50</sup> |
| Spareribs (afgelakt zoet of pittig) met knoflooksaus                                               | €25 <sup>50</sup> |

## VEGETARISCHE TOPPERS

|                                                                  |                   |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Strudel pompoen met geitenkaas en quiche pompoen                 | €19 <sup>50</sup> |
| Ravioli van de dag met pesto-roomsaus                            | €19 <sup>50</sup> |
| Gevulde paprika met voorjaarsgroente en gegratineerde geitenkaas | €19 <sup>50</sup> |

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

## Maaltijdsalades

|                                                                     |                   |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Gebakken kip met cashewnoten en chilisaus                           | €16 <sup>95</sup> |
| Geitenkaas (lauwwarm) met honing en noten                           | €16 <sup>95</sup> |
| Visvariatie met tonijn, gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen | €18 <sup>95</sup> |
| Gebakken kippenlevertjes met ui, champignons, spek en paprika       | €15 <sup>95</sup> |
| Biefstukpuntjes (roergebakken) met groente en chilisaus             | €18 <sup>95</sup> |

*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 <sup>95</sup> |
| Stukjes kipfilet (roergebakken) met chilisaus               | €16 <sup>95</sup> |
| Satéspies van varkenshaas met satésaus en kroepoek          | €17 <sup>95</sup> |
| Gebakken zalmfilet met groene kruidensaus                   | €18 <sup>50</sup> |
| Gebakken kogelbiefstuk met kruidenboter                     | €19 <sup>95</sup> |
| Wagyuburger*** op een Italiaanse bol, met ui en champignons | €19 <sup>50</sup> |

*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, bavaois, 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               | €46 <sup>50</sup> |
| Bourgondisch tafelen 3-gangen (zonder soep) | €42 <sup>50</sup> |

# 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 | €40 <sup>00</sup> |
| Verrassingmenu 4-gangen | €45 <sup>00</sup> |

# EXTRA BIJ TE BESTELLEN

|                                                          |                  |
|----------------------------------------------------------|------------------|
| Schaaltje champignonroomsaus, pepersaus of wittewijnsaus | €2 <sup>50</sup> |
| Schaaltje gebakken champignons   ui en champignons       | €2 <sup>75</sup> |
| Schaaltje gebakken ui met champignons en spekjes         | €3 <sup>25</sup> |

*\* 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

|                                                                                                     |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Hangop met yoghurtijs bosvruchtensaus en witte chocolade                                            | €10 <sup>00</sup> |
| Elspeets ijsje: vanille-ijs, warme bosvruchtensaus en slagroom                                      | €8 <sup>50</sup>  |
| Sorbet met verse vruchten, aardbei/vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom                           | €9 <sup>50</sup>  |
| Crème brûlée met vanille-ijs en slagroom                                                            | €10 <sup>50</sup> |
| Tiramisu met bastogne koek, vanille-ijs en slagroom                                                 | €10 <sup>00</sup> |
| Aardbeien bavaroise, aardbeien coulis en aardbeien ijs                                              | €10 <sup>00</sup> |
| Supercoupe 't Edelhert met 4 bollen vanille-ijs, advocaat, boerenjongens, chocoladesaus en slagroom | €9 <sup>00</sup>  |
| Dame Blanche met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom                                       | €7 <sup>50</sup>  |
| Coupe caramel met vanille-ijs, caramelsaus en slagroom                                              | €8 <sup>50</sup>  |
| Coupe banaan met witte chocolade mousse, caramel en vanille ijs                                     | €9 <sup>50</sup>  |

# Grand dessert

|                                                                    |                        |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Verrassing Grand Dessert (vanaf 2 pers.) geselecteerd door de chef | €11 <sup>00</sup> p.p. |
| Kaasplankje met vijgenbrood, notenbrood, honing en mosterd         | €10 <sup>00</sup>      |

Lust u nog graag een dessert, maar liever een kleine? Geen probleem!  
Al onze ijscoupes zijn ook in een kleiner formaat te bestellen.

# Koffie / warme dranken

|                                                                          |                  |                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------|------------------|
| Koffie                                                                   | €2 <sup>95</sup> | BUITENLANDS                                        |                  |
| Cappuccino                                                               | €3 <sup>10</sup> |                                                    |                  |
| Koffie verkeerd                                                          | €3 <sup>10</sup> | Irish coffee met Jameson Irish wiskey              | €8 <sup>95</sup> |
| Espresso                                                                 | €2 <sup>85</sup> | Italian coffee met Amaretto                        | €8 <sup>95</sup> |
| Dubbele espresso                                                         | €5 <sup>00</sup> |                                                    |                  |
| Thee, verschillende smaken                                               | €2 <sup>90</sup> | Spanish coffee met Tia Maria                       | €8 <sup>95</sup> |
| Verse muntthee                                                           | €4 <sup>25</sup> | French coffee met Grand Marnier                    | €8 <sup>95</sup> |
| Latte macchiato                                                          | €4 <sup>25</sup> |                                                    |                  |
| Seizoensmacchiato                                                        | €4 <sup>35</sup> | D.O.M. coffee met D.O.M. Benedictine               | €8 <sup>95</sup> |
| Warme chocolademelk                                                      | €4 <sup>00</sup> | Koffie met caramelsiroop en slagroom (alcoholvrij) | €4 <sup>50</sup> |
| Tipje slagroom                                                           | €0 <sup>45</sup> |                                                    |                  |
| Bonbons 3 stuks                                                          | €4 <sup>00</sup> |                                                    |                  |
| Koffie/thee deluxe: koffie, thee of cappuccino met bonbons en friandises | €6 <sup>00</sup> |                                                    |                  |

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