

Dinerkaart

Restaurant ‘t Edelhert

WILDMENU

SOEP
Lichtgebonden wildsoep met gehaktballetjes
of bospaddenstoelensoep met spekjes en verse bospaddenstoelen

HOOFDGERECHT
Ambachtelijk bereide wildstoofpot met hert en wildzwijn
of wildschnitzel met gebakken bospaddenstoelen (meerprijs € 10,00)

DESSERT
Vanille ijs met warme bosvruchten en slagroom

€30 00 p.p.

Naast dit wildmenu is het ook mogelijk om van
onze uitgebreide wildkaart wildgerechten te bestellen.



Koude voorgerechten

Duo van gerookte vis, gerookte zalm , gerookte paling en cocktailsaus	€15 00
Rundercarpaccio, pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten (normaal)	€14 50
Rundercarpaccio, pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten (XXL)	€20 00
Tartaar van Wagyu rund met tartaarsaus***	€14 75
Frisse salade met stoofpeer en geitenkaas en mix van noten *	€14 50
Gerookte eendenborst met frisse salade en rode uien compôte	€14 50
Frisse salade met forel, appel en dillemayonaise	€14 50

Huisgemaakte soepen

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes*	€6 50
Groentensoep met verse groenten en gehaktballetjes*	€6 50
Wild topper! Bospaddenstoelensoep met krokant gebakken spekjes*	€6 50
Wild topper! Gebonden wildsoep met stukjes wild en kruiden	€6 50
Wild topper! Licht gebonden gevogeltesoep van fazant en croûte	€6 50

Warme voorgerechten

Gevulde champignons met ui en paprika, gegratineerd met kaas*	€12 50
Gebakken kippenlevers met spek, ui, champignons en frisse salade	€12 00
Gefrituurde brie in bierbeslag met noten, gepaneerd (appelstroop)	€13 50
Gewokte gamba's in knoflookolie met roerbakgroenten	€13 50
Wild topper! Gevulde kastanje champignons met wildgehakt en gegratineerd met kaas	€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	€28 50
Sliptongen (3 st.) met remouladesaus	€28 50
Kabeljauwfilet (op de huid gebakken) met bieslooksaus	€28 50
Vier soorten gebakken vis met witte-wijnsaus	€28 50

Hoofdgerechten vlees

Tournedos 200 gr. (de lekkerste biefstuk van het rund) met ui en champignons	€35 00
Varkensschnitzel met gebakken ui, champignons en spekjes	€25 95
Varkensschnitzel met champignonroomsaus	€25 95
Gebraden varkenshaas met champignonroomsaus (extra gegratineerd met brie € 2,50)	€26 50

Mixed grill met kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, spareribs en pepersaus	€27 50
Kalfsschnitzel** met champignonroomsaus	€27 50
Kalfsentrecôte** met ui, champignons en pepersaus	€30 00
Duo van wagyu met warme knoflookjus ***	€34 50

Voor de grote eter

Reuze satéspies (kip of varkensvlees) 300 gr. met satésaus, kroepoek, augurk en gefrituurde uitjes	€24 50
XXL schnitzel 450 gr. met ui, champignons, spekjes en champignonroomsaus	€26 50
Spareribs (afgelakt zoet of pittig) met knoflooksaus	€25 75

VEGETARISCHE TOPPERS

Duo van bospaddenstoelenquiche, Italiaansestrudel en roomsaus	€19 50
Ravioli van de dag met pesto-roomsaus	€19 50
Penne pasta met bospaddenstoelen, seizoensgroenten en kaassaus	€19 50
Salade met bospaddenstoelen, vijg, noten en roodlof	€19 50

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

Maaltijdsalades

Gebakken kip met cashewnoten en chilisaus	€16 95
Bospaddenstoelen met hertenham, vijgen-chutney, noten	€16 95
Visvariatie met tonijn, gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen	€18 95
Gebakken kippenlevertjes met ui, champignons, spek en paprika	€15 95
Biefstukpuntjes (roergebakken) met groente en chilisaus	€18 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 95
Stukjes kipfilet (roergebakken) met chilisaus	€16 95
Satéspies van varkenshaas met satésaus en kroepoek	€17 95
Gebakken zalmfilet met groene kruidensaus	€18 50
Kogelbiefstuk met kruidenboter	€19 95
Wagyu burger*** op een Italiaanse bol, met ui en champignons	€19 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	€46 50
Bourgondisch tafelen 4-gangen (alleen wild)	€47 50
Bourgondisch tafelen 3-gangen (zonder soep)	€42 50
Bourgondisch tafelen 3-gangen (zonder soep, alleen wild)	€44 50

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 00
Verrassingmenu 4-gangen	€45 00

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 stoofpeer, kaneelijs en slagroom	€10 00
Elspeets ijsje: vanille-ijs, warme bosvruchtensaus en slagroom	€8 50
Sorbet met verse vruchten, aardbei-/vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom	€9 50
Crème brûlée, vanille-ijs en slagroom	€10 50
Tiramisu met kaneelkoekjes, kaneelijs en slagroom	€10 00
Apfelstrudel met vanille ijs en slagroom	€10 50
Chocolade bavaroise met caramel en hazelnoot	€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
Tartetin met appel, kaneel ijs en slagroom	€10 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

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 95
Cappuccino	€3 10
Koffie verkeerd	€3 10
Espresso	€2 85
Dubbele espresso	€5 00
Thee, verschillende smaken	€2 90
Verse muntthee	€4 25
Latte macchiato	€4 25
Seizoensmacchiato	€4 35
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 Jameson Irish wiskey	€8 95
Italian coffee met Amaretto	€8 95
Spanish coffee met Tia Maria	€8 95
French coffee met Grand Marnier	€8 95
D.O.M. coffee met D.O.M. Benedictine	€8 95
Koffie met caramelsiroop en slagroom (alcoholvrij)	€4 50

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