



# Onze menukaarten

<b>LUNCHKAART</b> .....	<b>2</b>
<b>DINERKAART</b> .....	<b>4</b>
<b>BORRELKAART</b> .....	<b>7</b>



## LUNCHKAART

(Tot 17.00 uur te bestellen)

### Lunchmenu's

---

2-gangen € 24,50  
3-gangen € 32,50

### Wâldbreek

---

Soep naar keuze, Friese kroket of een smoothie kleine caesar salade, boerenyoghurt van 'de Gelder uit Tijnje' met biologische granola 15,50

### Lunchgerechten

---

#### Woudsterbrood

Brood gemaakt van bierbostel van ons gebrouwen bier met onkruidenboter en mayonaise van Marokkaanse kruiden 7,00

#### Friese lakenvelder kroketten

Twee kroketten gemaakt van rundvlees uit de kudde van boer Bertus uit Oosthem met brood van de bakkers van Verloop 9,00

#### Uitsmijter

Drie gebakken spiegeleieren op brood van de bakkers van Verloop met ham en kaas met garnituur van roergebakken groente 9,00

#### Croque monsieur

Driedubbel dik belegde tosti met ham en/of kaas van kaasboerderij de Gelder 6,95

#### Hamburger

Bol met een hamburger, met roergebakken groentes en gesmolten Friese kaas geserveerd met frieten 15,00

#### Vis & toast

op eikenhout gerookte zalm, wadgarnalen gerookte makreel, gerookte forel met crème fraîche en toast 16,95

#### Runder carpaccio

Met rucola, pesto, overjarige kaas en groene mosterd mayonaise 10,50

---



## Salades

---

### **Caesar salade**

Geroosterde kippendijen van de big green egg BBQ met grana  
padano, gekookt ei, romige vinaigrette en croutons 11,50  
XL 14,50

### **'Molkerei' geitenkaas**

Gegratineerde ambachtelijke bereide geitenkaas van de Molkerei  
met Oranjewoudster honing, notenbrood en walnoten 11,50  
XL 14,50

### **Zalm**

Frisse salade van venkel en appel, Griekse yoghurt, avocado en 65 graden  
dooier 11,50  
XL 14,50

### **Yoghurt & granola bowl**

Boerenyoghurt van 'de Gelder uit Tijnje' met rood fruit en biologische  
granola 8,50  
gemaakt van kokos, noten, zaden en bessen gebakken met honing  
en dadelstroop

## Soepen

---

### **Bospaddenstoelen soep**

Van o.a. eekhoorntjes brood rondom de bossen van Oranjewoud 6,00  
Rijk gevuld met paddenstoelen bosui

### **Veenweide runderbouillon**

Met reepjes omelet verrijkt met kruiden uit eigen tuin 6,00

### **Biologische Pomdori tomaten soep**

Romige soep van biologische Pomdori tomaten met  
Ras el Hanout, scharrelhoen en knoflookkruidenolie 6,00  
uit onze eigen kruidentuin



## DINERKAART

(vanaf 17.00 uur te bestellen)

### Voorgerechten

---

#### **Woudsterbrood**

Brood gemaakt van bierbostel van ons gebrouwen bier met onkruidenboter en mayonaise van Marokkaanse kruiden 7,00

#### **Rundercarpaccio**

van licht gerookte 'Maminha' met 65 graden eidooier, Parmezaanse kaas, picalilly crème, rucola en geroosterde zonnebloempitten 10,50

#### **Bonbon van Spaanse Seranoham**

gevuld met salade van penne rigate en pesto met zongedroogde tomaten dressing 10.50

#### **'Molkerei' geitenkaas**

Gegratineerde ambachtelijke bereide geitenkaas van de Molkerei met Oranjewoudster honing, notenbrood en walnoten 10,50

#### **Vis & toast**

op eikenhout gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte forel en wadgarnalen met crème fraîche en toast 16,95

### Soepen

---

#### **Veenweide runderbouillon**

Met reepjes omelet verrijkt met kruiden uit eigen tuin 6,00

#### **Bospaddenstoelen soep**

Van o.a. eekhoorntjes brood rondom de bossen van Oranjewoud Rijk gevuld met paddenstoelen bosui 6,00

#### **Biologische Pomdori tomaten soep**

Romige soep van biologische Pomdori tomaten met Ras el Hanout, scharrelhoen en knoflook kruidenolie uit onze eigen kruidentuin 6,00



## Hoofdgerechten vlees

---

*Hoofdgerechten worden geserveerd met sla, groente en een wisselend aardappelgarnituur.*

### **Black Angus steak**

Steak van de Black Angus met gekonfijte sjalotten, rode wijn jus en tijm uit onze eigen kruidentuin 26,50

### **Graan gevoerde "Flink steak"**

Een smaakvolle steak gesneden van de bavette in roomboter gebakken met gekonfijte sjalotten, rode wijn jus en tijm uit onze eigen kruidentuin. *Door de grove structuur van het vlees serveren wij hem 'medium rare' op zijn lekkerst* 24,75

### **Iberische ribfingers**

Geïnspireerd op de klassieke bereiding van spareribs, maar dan zonder bot, gemarineerd in Oosterse kruiden en langzaam gegaard, krokant gebakken 29,75

### **Schnitzel van Gaasterlands kruidvarken**

Krokant gebakken geserveerd met onze eigen klassieke stroganoff saus 24,75

### **Kippendijen saté**

Gegrilde spies van malse kippendijen met Balinese pindasaus, kroepoek en atjar 18,95

## Hoofdgerechten vis en vegetarisch

---

*Hoofdgerechten worden geserveerd met sla, groente en een wisselend aardappelgarnituur.*

### **Uit het IJsselmeer**

In roomboter gebakken snoekbaars filet met risotto van fregula en frisse citroengras vis jus 24,75

### **Gebakken kabeljauwfilet**

Geserveerd met risotto van fregula en groene kruiden saus vanuit onze eigen kruidentuin 24,75

### **Vegetarische parelgort risotto**

Geserveerd met Blue de Wollega kaas en bospaddenstoelen 17,50



## Menu's

---

Chef's plate vanaf 16,50

3-gangen 32,50

*Bij het 3-gangen diner wordt het hoofdgerecht geserveerd met sla, groente en een wisselend aardappelgarnituur.*

## Desserts

---

### **Panne Cotta & woudvruchten**

Van witte chocolade en bourbon vanille met compote van rood fruit en sorbet van bramen 6,75

### **Dame blanche**

Romig vanille ijs met chocoladesaus van kwaliteitschocolade 'Valhrona', krokante crumble en chocolade schotsen 6,75

### **Sorbet**

Verse fruitsalade met drie soorten sorbet ijs van het seizoen, yoghurt van 'de Gelder uit Tijnje', frisse frambozen coulis en een kletskep 6,75

### **Bavaroise**

Van viooltjes met sorbet van "scroppino" 6,75

### **Kaas van de plank**

4 Friese kazen met roggebrood en vijgencompote 9,50



## BORRELKAART

Om te delen, of voor de lekkere trek

### KLASSIEKERS

Broodplankje 't Haagje <i>Met aioli, gezouten boter, pesto en tzatzikisous</i>	7,95
Fries bittergarnituur <i>Kaas van Kaasboerderij de Gelder, Friese droge worst en 4 bitterballen</i>	7,95
Portie Friese kaas met mosterd <i>Twee verschillende kazen van de Gelder met Franse mosterd</i>	7,95
Portie Friese turfgerookte droge worst	4,95

### KNABBELS

Nacho's 1834 <i>Uit de oven met tomatensalsa, Grana Padano en rode ui</i>	7,95
Op tafel <i>Gemengde gebrande noten, gemarineerde olijven en oude kaas crackers</i>	4,95
Portie gemarineerde olijven <i>Op Griekse wijze gemarineerd met knoflook, kruiden en feta kaas</i>	3,95

### WARM BITTERGARNITUUR

Friese lakenvelder bitterballen (8 stuks)	7,50
Viëtnameese loempiaatjes (8 stuks) <i>Vegetarisch, met chilisous</i>	6,95
Luxe borrelmix (8 stuks) <i>Diverse ragout hapjes</i>	8,50
Krokante garnalen in filodeeg (10 stuks)	7,50