



# 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 & stoofpeercompote 15,50

### Lunchgerechten

---

#### Woudsterbrood

Brood gemaakt van bierbostel van ons gebrouwen bier met Kruidenboter en tapenade van zwarte olijven, tomaat en een scheut cognac 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 (ook vegetarisch te bestellen) 9,00

#### Tuinkruidenomelet & Zalm

Warm geserveerde rouleau van tuinkruidenomelet met kruiden crème en ambachtelijk gerookte Noorse zalmfilet 12,95

#### Croque monsieur

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

#### Hamburger 1834

Bierborstelbol met een hamburger, gesmolten Friese kaas en roergebakken bos champignons geserveerd met frieten (ook vegetarisch te bestellen) 15,00

#### Toast en Boschampignons

In roomboter gebakken shiitakes, cantharellen en Parijse paddenstoelen. Geserveerd met krokante toast, overjarige kaas en kruidenolie 9,50

#### Gerookte ossenworst

Met rode uien marmelade, 65 graden dooier en taggiasche olijven 12,95

#### Uitsmijter

Drie gebakken spiegeleieren op brood met ham en kaas. Met garnituur van roergebakken groente 9,00

#### Weekspecial

Iedere week wisselend lunchgerecht *vanaf* 7,50



## 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

### 'De Broederij'

Regionale salade met oud Hollandse bonen en 3 kleuren snijbietjes van de 'broederij uit de Knipe', met honing gekarameliseerde lokale geitenkaas, geroosterde walnoten en een kruidendressing 11,50  
XL 14,50

### Uit de Rookton

Makreel, forel en zalmfilet. Met salade, advocado, tomaatjes en een groene pesto dressing 11,50  
XL 14,50

### Yoghurt & granola bowl

Boerenyoghurt van 'de Gelder uit Tijnje' met compote van gestoofde peertjes en kaneel en biologische granola gemaakt van kokos, noten, zaden en bessen gebakken met honing en dadelstroop 8,50

## Soepen

---

### Bospaddenstoelen soep

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

### Krachtige wildbouillon

Met kleine slavinkjes en kruidenrijen 6,00

### Biologische Pomdori tomaten soep

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



## DINERKAART

(vanaf 17.00 uur te bestellen)

### Voorgerechten

---

#### **Woudsterbrood**

Brood gemaakt van bierbostel van ons gebrouwen bier met kruidenboter 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

#### **'De Broederij'**

Regionale salade met oud Hollandse bonen en 3 kleuren snijbietjes van de 'broederij uit de Knipe', met honing gekarameliseerde lokale geitenkaas, geroosterde walnoten en een kruidendressing 10,50

#### **Vis & toast**

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

### Soepen

---

#### **Krachtige wildbouillon**

Met kleine slavinkjes en kruidenrijen 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 "Flank 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
Viëtnamees loempiaatjes (8 stuks) <i>Vegetarisch, met chilisaus</i>	6,95
Luxe borrelmix (8 stuks) <i>Diverse ragout hapjes</i>	8,50
Krokante garnalen in filodeeg (10 stuks)	7,50