



BESTAAT
90 JAAR
1926 - 2016



Check in en like ons op
Facebook en maak kans op
1 van de 90 dinercheques!

LUNCH - DINER - SPECIALITEITEN

MENU

WARME DRANKEN

Koffie of espresso.....	2,50
Cappuccino of koffie verkeerd	2,75
Latte macchiato	3,25
Dubbele espresso	3,75

Koffievarianties zijn ook met decafé mogelijk!

Thee naar keuze uit de theedoos.....	2,25
Warme chocolademelk.....	2,75

Verse theesoorten*..... 2,95

Earl Grey Superior Black
China Green Gunpowder
South African Rooibos Chocolate Kiss
Kamille kruidenthee
Appel Kokos Meloen Thee
Verse Munt Thee
Indian Chai Tea Latte (met warme melk)

*altijd met honing, suiker, citroen en een stroopwafel!

BIEREN

Hertog Jan - pils van het vat	2,75
Jupiler malt.....	2,75
Krombacher Radler 0.5%	2,75
Krombacher Radler 2.5%	2,95
Bijen-blond, Veluws Heidebier	3,75
van De Veluwe Heidebrouwerij	
Leffe Tripel / Leffe Bruin.....	4,25
Palm.....	3,75
Duvel	4,25
Corona	3,95
Seizoensbier	v.a. 3,25
o.a. Hertog Jan Weizener of Bockbier	

AQUA-TO-GO

Grote dorst?

Of gewoon lekker voor onderweg...

Neem een flesje Spa mineraalwater mee!

KOUDE DRANKEN

Frisdranken, kwaliteit uit het kleine flesje	2,50
Coca-Cola regular, light, zero	2,50
Bru mineraalwater - 0,25 L	2,50
Bru mineraalwater - 0,75 L	4,95
Verse jus d'orange.....	3,25
Rivella, Ginger Ale.....	2,75
Liptonice, Icetea Green.....	2,50
Tomatensap	2,75
Appelsap.....	2,75
Chocomel, Fristi, Appelsap (kids)	2,50
Melk, Karnemelk.....	1,75

HUISWIJNEN

wit :	Chardonnay of Sauvignon
rood:	Merlot of Syrah
rosé:	Syrah & Cinsault
per glas: 4,25 l per fles: 22,50	

Zie ook onze wijnkaart voor diverse speciale wijnen per glas!

de Italiaanse Mojito 6,95 || Hugo by Scavi & Ray - Piccolo | |

een feestelijk moment 6,95 || Prosecco Piccolo | |

IETS LEKKERS ERBIJ?

Ambachtelijke appeltaart 3,50 |

Honingtaart

volgens klassiek Tsjechisch recept 3,75 |

Seizoenstaart v.a. 2,75 |

een wisselende keuze. Informeer ernaar!

met slagroom + 0,50 |

BORRELHAPJES

Borrelplankje 9,50 |

Een selectie van vlees, worst en kaas van de chef

Bitterballen met Wijndragers mosterd 6,75 || (rundvlees, 8 stuks) | |

Gemengde bittergarnituur (koud & warm) 11,50 |

Turks brood met drie lekkere dips 5,75 |

Schaaltje met hot mix nootjes 2,50 |

Schaaltje met olijven..... 3,50 |

Portie Reypenaer kaas..... 6,50 |

Italiaanse bruschetta's 12,50 |

met parmaham, buffelmozzarella, basilicum,
tomatensalsa en rucola, met een saladebouquet

Wist u dat? Onze biologische koffie van Royal Dutch Espresso is? De koffie wordt gebrand in Nederland zodat de koffie 100% aansluit op de Nederlandse smaakbeleving.

LUNCHGERECHTEN

· Onderstaande lunchgerechten worden geserveerd tot 17:00 uur.
· Alle overige gerechten van onze menukaart kunt u ook tijdens de lunch (v.a. 12:00 uur) bestellen!

Heerlijk licht of donker biologisch Waallander brood van Meesterbakker Carl Siegert in de volgende belegvarianties:

- **'gezond'** met boerenachterham, boerenkaas, scharrel-ei, tomaat en komkommer..... 7,75
- **buffelmozzarella en parmaham**, met tomaat en pesto 9,75
- **huisgemaakte tonijnsalade** met stukjes appel..... 8,75

Gebraden biologische kalfsham (van Eco-Fields uit Wekerom)

met mayonaise met een vleugje truffel, gefrituurde kappertjes en Parmezaanse kaas 10,50

Ambachtelijk gerookte zalm met dille-crème fraîche, zoetzure komkommer en rode ui-ringen 9,75

Clubsandwich Planken Wambuis, belegd met gebraden kiprollade, sla, tomaat, salade van scharrelei en bacon 8,75

Spinaziewrap met sla, komkommer, tomaat, scharrelei, avocado en boerenkipfilet 8,75
(als vegetarische sandwich mogelijk zonder kip) 7,50

Uitsmijter van scharreleieren op licht of donker biologisch Waallander brood

met boerenkaas, boerenachterham, spek of gebraden biologische kalfsham,
dan wel een combinatie van deze toevoegingen v.a. 8,50

Biologische kalfsburger (van Eco-Fields uit Wekerom) op een lekker biologisch broodje

met tomaat, komkommer, scharrelei, smokey-barbecue saus en boerenfrietten..... 14,50

Spies van kipsaté, met pindasaus, kroepoek, salade en boerenfrietten..... 14,50

Visliefhebberij, verschillende gebakken mootjes vis (graat-arm) met remouladesaus, boerenfrietten en salade.... 18,50

Twee ambachtelijke rundvleeskroketten met licht of donker biologisch Waallander brood..... 8,25

Twee ambachtelijke rundvleeskroketten met boerenfrietten 9,50

Vissalade met gamba, gerookte forel en gerookte zalm met croutons, tomaat, komkommer en
thousand-island-dressing, geserveerd met zuurdesem brood en boter..... 16,50

Salade met gegrilde boerenkipfilet met Parmezaan, gekookt scharrelei, croutons en
caesar-dressing, geserveerd met zuurdesem brood en boter 14,50

Salade met dun gesneden gebraden biologische kalfsham (van Eco-Fields uit Wekerom)

scharrelei, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en honing-mosterddressing,
geserveerd met zuurdesem brood en boter 14,50

Salade met gebakken geitenkaas, eikenbladsla, walnoten, druiven en zonnebloempitten,
aangemaakt met honing-citrusdressing (tevens vegetarisch) 13,50

Tosti met boerenkaas van biologisch licht of donker Waallander brood..... 5,50

Tosti met boerenkaas en boerenachterham van biologisch licht of donker Waallander brood 6,25

Tosti met belegen geitenkaas, bacon en honing van biologisch licht of donker Waallander brood..... 7,50
(als vegetarische tosti mogelijk zonder bacon)



Heeft u een allergie of volgt u een speciaal dieet? Vraag ons naar de allergenendeclaratie.

SOEPEN

Als lunchgerecht, voorgerecht of tussengerecht.

Krachtige wildbouillon met seizoensgroenten, edelhert-sukade en beukenzwammen	7,50
Romige pastinaaksoep met zwijns-spek, Savora-mosterd en platte peterselie (tevens als vegetarische soep te bestellen zonder zwijns-spek).....	7,50
Soep van de Chef!	7,50

VOORGERECHTEN

Vanaf 12:00 uur te bestellen.

Charcuterie van het seizoen: een combinatie van verschillende luchtgedroogde ham- en worstsoorten, van zowel wild als tam vlees, geserveerd met een salade van zuurkool, komijn en peer, met daarbij een confit van witlof ...	13,50
Ambachtelijke paté van fazant met pistachenoten, geserveerd met een cranberry-compote, eendenlevercrème en briochebrood.....	12,50
Coquilles met paksoi en een zalf van pompoen-sinaasappel en kardemom.....	14,75
Hertencarpaccio , gesneden van de hertenbout, geserveerd met geschaafde Olde Remeker (uit Lunteren) en een dressing van eekhoortjesbrood en Dijon-mosterd	13,50
Gebraden kalfsham (van Eco-Fields uit Wekerom) met saladebouquet, piccalillymayonaise en een kroketje van kalfszwezerik	13,50
Salade met gebakken geitenkaas , eikenbladsla, walnoten, druiven en zonnebloempitten, aangemaakt met honing-citrusdressing (tevens vegetarisch)	12,50
Vissalade met gamba, gerookte forel en gerookte zalm met croutons, tomaat, komkommer en thousand-island-dressing	14,50
Langzaam gegaarde kalfswang met truffeljus, savoieekool, pastinaakcrème en een krokantje van schorseneren.....	12,75
Salade met gemarineerde paddenstoelen , noten, vijgen en een dressing van vossenbessen (tevens vegetarisch)	11,75
Combinatie van gerookte forelfilet en gerookte makreel met zoetzure gele biet, salade met knolselderij, pecannoten, yoghurt en Elstarappel	13,50
Italiaanse bruschetta's met parmaham, buffelmozzarella, basilicum, tomatensalsa en rucola, met een saladebouquet	12,50
PROEVERIJ PLANKEN WAMBUIS een verrassend drieluik, bestaande uit één warm en twee koude voorgerechten, aangevuld met een kopje soep	18,50
Ovenvers Turks brood met drie lekkere dips! Een goede begeleider van uw glaasje wijn of als entrée	5,50

VEGETARISCH

Groenten-peulvruchten tajine met seizoensgroenten, kikkererwten, bonen en Noord-Afrikaanse kruiden, geserveerd met couscous en een frisse yoghurt-komkommerdip	18,50
Romige paddenstoelenrisotto met onder meer morilles, kastanjechampignons, anijschampignons, beukenzwammen, pompoen en beluga-linzen, gearneerd met rucola en kroepoek van gerookte paprika	18,50

HOOFDGERECHTEN UIT HET WATER

Vanaf 12:00 uur te bestellen.

Verse kabeljauwfilet met een klassieke beurre-blancsaus van Hollandse garnalen en dille	22,50
Verse zeebaarsfilet met fijne saus van bergamot en mango	23,50

HOOFDGERECHTEN VAN HET LAND

Gebraden zwijns-haas met een romige saus van grove mosterd, spek en kastanjechampignons	22,50
Veluwse eendenborstfilet met een jus verrijkt met Mandarine Napoléon	23,50
Gebraden hertenfilet met een saus van Banyuls met steranijs en een hint van donkere chocolade	26,50
Rosé gebakken hazenrugfilet met een saus van vossenbessen en stooferen	28,50
Grainfed biefstuk van de ossenhaas (180gr) met saus van rode wijn, salie en meloesui	28,50
Klassieke wildpeper met gestoofd hert en wildzwijn, bereid met kruidkoek en een wildkruidenmelange, geserveerd met rode kool en een stooftje	19,50

BIJGERECHTEN / GARNITUREN

De hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassende bordgarnituur en een aparte aardappel- en groentegarnituur.

Wenst u een bepaalde groentesoort niet? Maakt u dit dan alstublieft kenbaar bij onze gastheer of gastvrouw!

Wenst u extra groenten of aardappelgarnituur?

Vraag het ons gerust en wij zullen deze kosteloos en warm naserveren.

Boerenfriet met mayonaise naast de geserveerde aardappelgarnituur	3,75
---	------

VOOR DE KLEINTJES

Kindertomatensoep	4,50
Kindercarpaccio	9,50
Pannenkoek met stroop	4,75
Kroket met frites en mayonaise of aardappelpuree	6,50
Pasta Bolognese	8,50
Kipschnitzel of kipspiesje met frites en mayonaise of aardappelpuree	8,75
Vis van de Chef met frites en mayonaise of aardappelpuree	10,50
Kinderijsje met een kinderverrassing uit de mand	4,75

AFREKENEN

Als gevolg van beperkt mobiel bereik in de bossen, hebben wij geen mobiele betaalautomaat en wij verzoeken u voor uw pin- en creditcard betalingen af te rekenen via de vaste betaalautomaat bij de desk naast de entree.

Ook voor uw contante betalingen bent u daar welkom hoewel wij deze ook graag aan tafel voor u afhandelen. Bij voorbaat dank voor uw begrip.

CADEAUTIP

Verras vrienden of familie met een heerlijke avond uit!

Een Planken Wambuis dinerbon ter waarde van € 25, € 50, € 75 of € 100, in een luxe geschenkenveloppe.



HEERLIJKE DESSERTS

Crème brûlée van vanille en een vleugje citrus met mandarijnen-sorbetijs	8,50
Tiramisu van amaretti, gepocheerde conferencepeer, chocoladesaus en mascarponecrème	8,50
Wentelteefjes van suikerbrood met ambachtelijke warme vanillesaus en hazelnootijs	7,50
Donkere chocolademousse met een vleugje koffielikeur, mocca ijs, krokant van macadamianoten en kaneelbladerdeeg.....	8,25
Clafoutis met vossenbessen, kokosmousse en yoghurtijs	7,75
Dessertvariatie van onze keukenbrigade	9,50
Samen delen: dessertvariatie om samen van te smullen (2p)	14,50
Ijsvariatie: naar keuze twee of drie bolletjes ijs (keuze uit: vanille-ijs, chocoladeroom-ijs, mandarijnen-sorbet-ijs, mocca-ijs of yoghurt-ijs)	4/6
Dame Blanche met warme chocoladesaus	6,50

Een kaasplankje met vijf binnen- en buitenlandse kazen geserveerd met Reypenaer-brood van Carl Siegert en een dadelconfiture	12,50
--	-------

Een heerlijk glas dessertwijn of mooie port ter begeleiding?	
Paul Mas Muscat	5,50
Elektra Black Muscat	5,75
Gran Barquero Pedro Ximenez	6,75
Port Grahams The Tawny	4,75
Port Grahams The Tawny 10 Years	5,25
Port Grahams The Tawny 20 Years	6,75

KOFFIETIJD

Koffie- en theeservies ter afsluiting serveren wij met luxe bonbons en chocoladetruffels	4,50
---	------

Verse theesoorten

Earl Grey Superior Black
China Green Gunpowder
South African Rooibos Chocolate Kiss
Kamille kruidenthee
Appel Kokos Meloen Thee
Verse Munt Thee
Indian Chai Tea Latte (met warme melk)

Irish-, French-, Spanish Coffee	7,50
--	------

Voor een digestief hebben wij een ruim assortiment cognac en likeuren!