



Maandag, Donderdag en Vrijdag
€ 34,50

Shared dining

27 gerechtjes om samen te delen
Zowel het voor als het hoofdgerecht
bestaat uit:

3 vlees, 3 vis en
2 vegetarische gerechten

€ 39,50





de eetkamer

Voorgerechten

Klassiek, maar verrassend

Soepen

Tomaten-crèmesoep uit eigen keuken

€ 6,95

Met ballen of vegetarisch, aan u de keuze

Gegratineerde uiensoep

€ 7,95

bladerdeeg / kaas / ui

Dag soep

€ 7,95

Vraag er naar

Licht pittige geroosterde pompoensoep

€ 8,95

Waldkornbol / pompoen / groenten / pompoenpitjes

Wild

Wildcocktail

€ 16,50

Kalkoen / zwijn / eekhoortjesbrood / noten

Herfst pasteitje

€ 14,50

Waldkorn / bospaddenstoelen / kalkoen / ragout

Gekonfijte eenden boutjes

€ 16,75

Geserveerd met een saus van zuidvruchten

Trio van wild patés

€ 15,50

Reebok / patrijs / zwijn

Tip voor de feestdagen



de eetkamer
Wernhoutseweg 80





de eetkamer

Voorgerechten

Klassiek, maar verrassend

Vis

Gerookte paling € 17,00

Ambachtelijk gerookte paling

Katwijkse garnalencocktail € 14,75

Hollandse garnalen / ei / mosterd / mayonaise

Gamba's € 15,75

Gamba's / knoflook / kruidenboter / lente ui

Drie zaligheden € 16,95

Paling / zalm / Hollandse garnalen

Gerookte zalm € 14,00

Zalm / kappertjes / rode ui

Vlees

Kipcocktail € 10,75

Kip / kerriesaus / ananas / pijnboompitjes

Carpaccio € 13,75

Ossenhaas / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / sud'n sol tomaten / pijnboompitten

Carpaccio de luxe € 17,25

Ossenhaas / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas / sud'n sol tomaten / pijnboompitten / ganzenlever

Gebakken ganzenlever € 21,50

Ganzenlever / appeltjes

Vegetarisch

Huisgemaakte kaaskroketjes € 11,00

Twee kaaskroketjes / sla / mosterdmayonaise

Herfst pastei € 13,50

Bladerdeeg / bospaddenstoelen ragout / bospaddenstoelen

Geitenkaas bon bon € 13,50

Geitenkaas / honing / appel / sud'n sol

Geratineerde champignons € 11,00

Champignons / kruidenboter / kaas



de eetkamer

Hoofdgerechten

Klassiek, maar verrassend

Weekspecialiteit

Dit kan vlees of vis zijn, vraag ernaar

Dagprijs

Vlees

Satéschotel

€ 22,00

Kipsaté / satésaus / seroendeng / gebakken uitjes / friet / sla

Spareribs 500 gram

€ 23,50

Spareribs / friet / sla

Wiener Schnitzel*

€ 22,00

Varkens schnitzel / saus naar keuze

Varkenshaas*

€ 24,45

Varkenshaas / saus naar keuze

Tournedos*

€ 29,95

Haasbiefstuk / saus naar keuze

Mix grill (ruim 400 gram)

€ 31,00

Kip / rund / varken / knoflooksaus / kerriesaus / mosterdsaus

Halve haan (ruim 500 gram)

€ 20,95

Kip / appelmoes / friet

Haas puntjes

€ 25,95

Runderhaas / saus naar keuze

Vegetarisch

Loempia duo

€ 24,50

Twee huisgemaakte loempia's, een met brie zuidvruchten en noten, de andere met Zoete aardappel, rucola, Sud'n'Sol en geitenkaas

Geroosterde pompoenschotel

€ 24,50

Pompoen / noten / roquefort / stoofpeer

*U heeft de keuze uit: champignonsaus, pepersaus, mosterdsaus, stroganoff en bearnaisesaus.
Roquefortsaus en gebakken champignons meerprijs € 2,50



de eetkamer

Hoofdgerechten

Klassiek, maar verrassend

Vis

Grote gebakken slibtong

Slibtong / roomboter

€ 27,00

Gebakken gamba's

Gamba's / knoflook / kruidenboter / lente ui / pasta of friet

€ 26,75

Gebakken zalm filet

zalm / pasta of friet / saus naar keuze

€ 26,75

Gebakken kabeljauw filet

Kabeljauw / pasta of friet / saus naar keuze

€ 26,75

Vispannetje

Diverse vissoorten / garnalen

€ 24,25

Red snapper Espagnole

Red snapper / peper / knoflook / kappertjes

€ 26,75

wild

Stoof van everzwijn

Zwijn / appel / uien / wortel / grand Berry / cantharellen / witte wijn

€ 26,75

Duo van everzwijn

Stoof van everzwijn / zwijn medaillon

€ 28,00

Hertenracks met truffel jus

Hertenracks / wild garni truffel

€ 32,25

Hertenstoofvlees

Hert / kastanjes / ui / wijn/pruimen / dadels

€ 27,25

Trio van hert

Hertenstoof / hertenrack / hertenbiefstuk / wild garni

€ 29,95

Hertenbiefstuk Madeirasaus

Hert / Madeira

€ 31,50

Hert Rossini

Hert / Madeira / ganzenlever / chanterelle

€ 38,75

Kerst vier je samen

24-25-26 december

KERSTMENU 2021

Glaasje bubbels met een amuse

Kreeft cocktail

Of

Kip cocktail

Of

Wild cocktail

Of

Jackfruit cocktail

Groenten bouillon

Ravioli gevuld met walnoot en gorgonzola

Of

Cannelloni carne, gevuld met varkensvlees

Of

Ravioli gevuld met king crabe

Tournedos met uiensaus

Of

Zalm met Hollandaise saus

Of

Duo van wild zwijn

Of

Feestelijke paddenstoelen

Dessert amuse

Dessert Noël

€ 64,50



de eetkamer

Nagerechten

Kinder ijsje

1 bolletje vanille ijs met slagroom en een verrassing

€ 4,50

Vanille ijs met slagroom

2 bolletjes ijs met slagroom

€ 7,50

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus

€ 8,50

Najaars toetje

Walnoten ijs / stoofpeertjes ijs / noten / stoofperen / slagroom

€ 9,50

Crème brûlée

Vanillepudding met een knapperig karamellaagje

€ 8,50

Ouwe wijven ijs

Vanille ijs met advocaat, chocoladesaus en slagroom

€ 8,50

Rijstepap met stoofperen

Vanille ijs, aardbeien en slagroom

€ 8,50

Vers fruit

Vraag maar wat het vandaag is

€ 8,50

Kaasbankje

Verschillende kazen, met een glaasje port

€ 13,50

Koffie met pit

Koffie Wernhoutseweg

Met advocaat, koffielikeur en slagroom

€ 7,70

Koffie de Eetkamer

Een lekkere kop koffie met 3 verschillende likeurtjes en slagroom

€ 8,70

Ijskoffie

Koffie met vanille ijs en slagroom

€ 6,75

Ijskoffie de Eetkamer

Koffie met vanille ijs, likeur en slagroom

€ 7,70

Irish koffie met echte Ierse whisky

€ 7,70

French koffie met Grand Marnier

€ 7,70

Spanish koffie met Tia Maria

€ 7,70

Italian koffie met Amaretto

€ 7,70

Greek koffie met kumquat

€ 7,70