



Om goed te starten

Broodplankje GG Brood van onze bakker met de lekkerste smeersels	€ 5,25
Olijven GG Een goed gevuld portie zoete olijven	€ 4,50
Mandje Brood Met kruidenboter	€ 3,25

Voorgerechten

Carpaccio Licht gerookte rundermuis met truffelmayonaise, pittenmix, geraspte kaas, gemarineerde tomaat en kletskep van parmenzaanse kaas	€ 10,50
Gerookte zalm, onze trots Onze huisgerookte zalm met piccalilly mayonaise & een gekookt eitje	€ 10,50
Salade geitenkaas Salade met warme geitenkaas, appeltjes, noten en aceto balsamico siroop	€ 10,00
Champignon Dordogne In bierbeslag gefrituurde champignons met een knoflook-bieslook saus	€ 10,50
Caesar salade Een salade met zacht gegaarde huisgerookte kip, ansjovis, croutons en bacon	€ 11,00
Salade biefstuk Salade met gebakken biefstuk puntjes, champignons, uien en teriyakisaus	€ 14,75

Soepen

Romige tomatensoep Onze overheerlijke tomatensoep met zacht gegaarde kip en bos-ui	€ 7,00
Uiensoep Soep van gebrande uien met een crouton van gruyere kaas	€ 7,00
Bospaddestoelensoep Bospaddenstoelensoep met dragon en room	€ 7,00

Als garnituur bij Uw hoofdgerecht: gebakken aardappelen, frites, sla & appeltjes

Wilt u nog wat extra garnituur? Vraag het onze bediening.



Vleeshoofdgerechten

<i>1/2 Kippetje van de grill</i>	€ 15,25
Gemarineerd met kruiden en specerijen van de chef en een partje citroen	
<i>Saté van kippendij</i>	€ 15,75
Geniet van onze malse saté met Javaanse satésaus, atjar en cassave kroepoek	
<i>Spare ribs</i>	€ 16,75
Onze zacht gegaarde Ribs met een Jack Daniels lak	
<i>Biefstuk van de haas (ca. 200 gram)</i>	€ 27,75
Malse biefstuk van Hollands Holsteinerrund met pepersaus	
<i>Wienerschnitzel</i>	€ 16,75
In de roomboter gebakken schnitzel met spek-ui-champignons	
<i>Lady steak van de haas (ca. 150 gram)</i>	€ 24,75
Malse biefstuk van Hollands Holsteinerrund met pepersaus	
<i>Entrecôte (ca. 200 gram)</i>	€ 19,75
Malse lende-biefstuk van Hollands Holsteinerrund met gorgonzolasaus	
<i>Huisgemaakte hamburger</i>	€ 14,75
Naar eigen recept met een brioche bun, kropsla, ui, tomaat en salsa	

Vis en Vegetarisch

<i>Moot gerookte zalm</i>	€ 17,50
Een heerlijke pasta met pesto roomsaus en onze bekende gerookte zalm	
<i>Gefrituurde vis</i>	€ 18,50
<i>In bierbeslag gefrituurde vis met remouladesaus</i>	
<i>Groenten strudel</i>	€ 17,00
Enchrôte gebakken groenten met een Hollandaisesaus	

Extra bij te bestellen

Warme groenten	€ 3,50
Extra schaalte gebakken aardappelen of frites	€ 3,25
Bakje Rauwkost salade	€ 3,00
Mayonaise, Ketchup, Curry, Knoflooksaus of Hotsaus	€ 1,00



<i>Apfelstrudel</i> Apfelstrudel gemaakt met rozijnen, kaneel en amandelspijs. Geserveerd met warme vanillesaus slagroom en boerenroomijs	€ 9,00
<i>Chocolade mousse</i> Chocolade mousse met karamel blokjes, oreo koekjes crumble, eiwit schuimpjes en gezouten karamelsaus	€ 9,25
<i>Sabayon</i> (luchtig geslagen eidooier, zoete witte wijn en slagroom) Met vers fruit salade en sorbetijs	€ 9,25
<i>Wentelteefje</i> Wentelteefje met Mascarpone crème, tutti frutti, kaneelroom en tonkabonen ijs	€ 9,25
<i>Wenumse honing parfait</i> Parfait van walnoten met honing uit Wenum-Wiesel en kruidkoek van bakker Frentz	€ 9,00
<i>5 x kaas met druiven en walnoten</i> Kaasplankje met 5 Hollandse soorten kaas, toast en port siroop	€ 9,25

Koffie Specials

<i>Irish Coffee</i> Ierse Whiskey, bruine suiker, koffie en ongezoete room	€ 7,75
<i>French Coffee</i> Grand manier, koffie en ongezoete room	€ 7,75
<i>Spanish Coffee</i> Tia Maria, koffie en ongezoete room	€ 7,75
<i>Brazil Coffee</i> Tia Maria, Grand manier, koffie en ongezoete room	€ 7,75
<i>Italian Coffee</i> Amaretto, koffie en ongezoete room	€ 7,75
<i>Scotch Coffee</i> Drambuie, koffie en ongezoete room	€ 7,75
<i>Dom Coffee</i> DOM benedictine, koffie en ongezoete room	€ 7,75
<i>Cream Coffee</i> Baileys, koffie en ongezoete room	€ 7,75



Wildkaart

Voorgerechten

Pate van wild uit onze achtertuin

Wild paté met gemengde salade, een chutney van kweepeer en balsamico azijn

€ 12,00

Salade van gerookte eendenfilet

Salade met gerookte eendenborst, siroop van rode port, gemengde noten en verse vijgen

€ 11,00

Combinatie van wildhammen

Duo van licht gerookte herten- en wildzwijnsham met cumberlandsaus.

€ 11,00

Hoofdgerechten

Herten biefstuk

Mals biefstukje van het hert met een saus van kruidkoek

€ 24,00

Wildzwijn medialons

2 biefstukjes van het wildezwijn met een saus van vossenbessen

€ 21,00

Gekonfijte eendenbout

In ganzenvet gegaarde eendenbout met een saus van sinaasappel

€ 22,00

Wildstoofschotel

Stoofschotel van hert en wildzwijn

€ 19,00



BÖKKERS MÖLLE

MAALDERIJ • BAKKERIJ

Sinds 1789



Voor onze pannenkoeken gebruiken wij meel van Bökkers Mölle uit Olst.
Molenaar Bastiaan Bökkers maalt zelf nog dit meel in zijn molen.

Pannenkoeken (tot 16.00 uur te bestellen)

Met van Gilse pannenkoekenstroop, poedersuiker en roomboter.

<i>Naturel pannenkoek</i>	€ 7,50
<i>Spek pannenkoek</i>	€ 9,00
<i>Appel pannenkoek</i>	€ 9,00
<i>Kaas pannenkoek</i>	€ 9,00
<i>Spek - kaas pannenkoek</i>	€ 10,50
<i>Spek - appel pannenkoek</i>	€ 10,50

Specialiteiten

<i>Franse pannenkoek</i> Met brie, walnoten en honing	€ 15,50
<i>Turkse pannenkoek</i> met shoarma, paprika, ui, rucola en knoflooksaus	€ 15,50
<i>Italiaanse pannenkoek</i> met salami, tomaat, ui, kaas en Italiaanse kruiden	€ 14,50

Kinderpannenkoeken

Met van Gilse pannenkoekenstroop, poedersuiker en roomboter.

<i>Kinder naturel</i>	€ 5,75
<i>Kinder appel</i>	€ 6,50
<i>Kinder spek</i>	€ 6,50
<i>Kinder kaas</i>	€ 6,50
<i>Kinder chocoladepasta</i>	€ 6,50

High tea (vanaf 2 personen)

keuze uit koffie / cappuccino of thee 2 kopjes per persoon.

Cheesecake - Lemon pie

Carrot cake - 2 Sandwiches pp

Muffin - Scone met marmelade

Koekjes - Bonbons

Quiche - Slagroom soesje

De high tea serveren wij uitsluitend op reservering. Tot 16.00 te bestellen.



€19,00 pp

High Beer (vanaf 2 personen)

3 Veluwe biertjes van onze brouwer Hert bier uit Putten.

Zwaar leven Tripel/ Wild leven Bock/ Dubbel leven

Brood met smeersels - Vleeswaren

Lekker kaasjes - Nootjes - Zoutjes - Olijven

Jack daniels Ribs - Leffe Bitterballen

Pikante balletjes - Uiringen

De high beer serveren wij uitsluitend op reservering



€ 29,50 pp

High Wine (vanaf 2 personen)

Wine flight van 3 heerlijke wijnen. Wit-Rose-Rood.

Brood met smeersels - Gedroogde hammetjes

Lekkere kaasjes - Gerookte zalm

Nootjes - Zoutjes - Olijven

Gepaneerde garnaltjes - Bouillabaisse bitterbal

De high wine serveren wij uitsluitend op reservering



€ 29,50 pp

Lunchkaart



Gebak

<i>Vers gebakken appeltaart met slagroom</i>	€ 4,50
<i>Cheese cake met rode vruchten saus</i>	€ 4,50
<i>Huisgemaakte brownie met gezouten karamel saus</i>	€ 5,75
<i>Apfelstrudel met slagroom, vanille saus en boerenroomijs</i>	€ 8,25

Ambachtelijk brood



Frentz
De Echte Bakker

Keuze uit ambachtelijk gebakken Mais- of Waldkorn brood

<i>Gerookte zalm met zoet-zuur, limoenmayonaise en gemengde salade</i>	€ 11,00
<i>Ossenworst met Amsterdamse uien, rucola en truffelmayonaise</i>	€ 9,50
<i>Gezond met gemengde salade, ham, kaas, tomaat, ei en augurk</i>	€ 9,00
<i>Tonijn salade met ui, olijven, kappertjes en mayonaise</i>	€ 10,50
<i>Carpaccio</i> <i>van gerookte rundermuis met Parmezaanse kaas, pittenmix, truffelmayonaise en rucola</i>	€ 11,00

Tosti

<i>Kaas</i>	€ 4,50
<i>Ham - kaas</i>	€ 5,50
<i>Brie - walnoten - honing - rucola</i>	€ 7,50
<i>Mozzerella - salami - tomaat</i>	€ 7,50



Soepen

Onze soep wordt geserveerd met brood & kruidenboter

<i>Romige tomatensoep</i>	€ 7,00
Onze overheerlijke tomaten soep met zacht gegaarde kip en bos-ui	
<i>Uiensoep</i>	€ 7,00
Soep van gebrande uien met een crouton van gruyere kaas	
<i>Bospaddestoelensoe</i>	€ 7,00
Bospaddenstoelen soep met dragon en room	

Salade's

Onze salade's serveren wij met brood & kruidenboter

<i>Gerookte zalm</i> met zoet-zuur, limoenmayonaise en gemengde salade	€ 12,00
<i>Lauw warme geitenkaas</i> met appel, noten en Aceto balsamico siroop	€ 12,00
<i>Biefstuk puntjes</i> met champignons, uien & teriyaki saus	€ 16,00
<i>Carpaccio</i>	€ 12,50
Licht gerookte rundermuis met truffelmayonaise, pittenmix, geraspte kaas, gemarineerde tomaat en klets kop van parmenzaanse kaas	

Warme lunch

Keuze uit: vers wit brood of friet

<i>Bourgondische rundvleeskroketten</i>	€ 9,75
<i>Huisgemaakte hamburger</i> met tomaat, Hollandse sla, gebakken uien en salsa	€ 13,75
<i>Kippendij saté</i> met cassave, atjar en javaanse satésaus	€ 14,75
<i>Rijk gevulde boeren omelet</i>	€ 11,00
<i>Ambachtelijke gehaktbal</i> uit de jus	€ 8,50
<i>Malse biefstuk van de haas</i> met jus	€ 22,00

Combinatie lunch

<i>12 uurtje</i>	€ 13,50
Kopje tomatensoep, kleine huisgemaakte hamburger clubsandwich met gerookte kip, bacon, pestocrème, parmensaanse kaas en een bolletje rundvleessalade	
<i>Half 1 tje</i>	€ 14,75
Kopje uiensoep met een crouton van gruyerekaas, sandwich met gerookte zalm, ansjovis en een kleine geitenkaassalade	
<i>Klompenpad</i>	€ 14,75
Kopje bospaddenstoelensoep, een herfstquiche, sandwich met rosbief en een spiegelei	

Uitsmijters

<i>3 eitjes met achterham</i>	€ 8,50
<i>3 eitjes met jong belegen kaas</i>	€ 8,50
<i>3 eitjes met zacht gegaarde rosbief</i>	€ 9,50
<i>3 eitjes met ham /kaas/ rosbief /bacon/ champignons & uien</i>	€ 12,50

Kinderkaart



Voorgerechten

<i>Vers fruit kind</i>	€ 4,75
<i>Tomatensoep kind</i>	€ 3,95

Hoofdgerechten

<i>Biefstukje of stukje gebakken zalm</i> Met friet, mayonaise en appelmoes	€ 9,25
<i>Spare ribs</i> Met friet, mayonaise en appelmoes	€ 6,75
<i>Pannenkoek naturel</i> Of pannenkoek met appel of spek of kaas of chocopasta	€ 5,75 € 6,50
<i>Poffetjes</i> met boter en poedersuiker	€ 5,75
<i>Fricadel, kroket, kipnuggets, kaassouffle of bitterballen</i> Met friet, mayonaise en appelmoes	€ 6,25
<i>Pasta bolognese</i> Met tomaten-gehaktsaus	€ 8,50

Nagerechten

<i>Kinderijsje</i> (deze mag je zelf maken in onze keuken)	€ 6,25
<i>Raketje</i>	€ 1,25