



WILD & WINTER



Heerlijk  
sfeervol  
GENIETEN

*dinerkaart*

Restaurant 't Edelhert

# WILDMENU

## SOEP

Lichtgebonden wildsoep met wildgehaktballetjes  
of bospaddenstoelensoep met spekjes en verse bospaddenstoelen

## HOOFDGERECHT

Ambachtelijk bereide wildstoofpot met hert en wild zwijn  
of hertenbiefstuk in rode wijnsaus (meerprijs: €7,50)

## DESSERT

Vanille-ijs met warme bosvruchten en slagroom

**€30<sup>00</sup>** p.p.

Naast dit wildmenu is het ook mogelijk om van  
onze uitgebreide wildkaart wildgerechten te bestellen.

**U PROEFT  
DE VELUWE**  
bij 't Edelhert



# IJS / DESSERTS

Bosbessen bavarois (bosbes sorbetijs) met slagroom	€10 <sup>00</sup>
Elspeets ijsje met vanille-ijs, warme bosvruchtensaus en slagroom	€6 <sup>50</sup>
Sorbet met verse vruchten, aardbei- en vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom	€9 <sup>50</sup>
Crème brûlée met vanille-ijs en slagroom	€10 <sup>50</sup>
Tiramisu met lange vingers, kaneelijs en slagroom	€10 <sup>00</sup>
Warme appelstrudel met kaneel, walnotenijs en slagroom	€10 <sup>00</sup>
Tartetin van peer, vanille-ijs en slagroom	€10 <sup>00</sup>
Supercoupe 't Edelhert met 4 bollen vanille-ijs, advocaat, boerenjongens, chocoladesaus en slagroom	€5 <sup>75</sup>
Dame Blanche met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom	€6 <sup>50</sup>
Coupe caramel met vanille-ijs, caramelsaus en slagroom	€7 <sup>50</sup>
Coupe met banaan, bananenijs, chocoladesaus en slagroom	€8 <sup>50</sup>

# GRAND DESSERT

Verrassing Grand Dessert (vanaf 2 pers.) geselecteerd door de chef	€11 <sup>00</sup> p.p.
Kaasplankje met vijgenbrood, notenbrood, honing en mosterd	€10 <sup>00</sup>

*Wilt u een dessert, maar liever een kleine? Geen probleem! Al onze ijscoupes zijn ook in een kleiner formaat te bestellen.*

# KOFFIE / WARME DRANKEN

Koffie	€2 <sup>80</sup>	<b>BUITENLANDS</b>	
Cappuccino	€2 <sup>80</sup>	Irish coffee met Jameson Irish wiskey	€7 <sup>75</sup>
Koffie verkeerd	€2 <sup>80</sup>	Italian coffee met Amaretto	€7 <sup>75</sup>
Espresso	€2 <sup>80</sup>	Spanish coffee met Tia Maria	€7 <sup>75</sup>
Dubbele espresso	€5 <sup>00</sup>	French coffee met Grand Marnier	€7 <sup>75</sup>
Thee, diverse smaken	€2 <sup>65</sup>	D.O.M. coffee met D.O.M. Benedictine	€7 <sup>75</sup>
Verse muntthee	€4 <sup>00</sup>	Koffie met caramelsiroop en slagroom (alcoholvrij)	€4 <sup>15</sup>
Latte macchiato	€4 <sup>00</sup>		
Seizoensmacchiato	€4 <sup>25</sup>		
Warme chocolademelk	€3 <sup>75</sup>		
Tijpe slagroom	€0 <sup>45</sup>		
Koffie/thee deluxe - keuze uit koffie, thee of cappuchino. Met bonbons en friandises	€5 <sup>75</sup>		
Bonbons 3 st.	€4 <sup>00</sup>		



Heeft u te maken met een dieet of allergie?  
Meld het bij één van onze medewerkers zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

## KOUDE VOORGERECHTEN

Trio van vis met gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnaaftjes met cocktailsaus	€13 <sup>50</sup>
Rundercarpaccio met pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten - normaal	€13 <sup>00</sup>
Rundercarpaccio met pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten - XXL	€20 <sup>00</sup>
Tartaar van Wagyu rund met tartaarsaus***	€14 <sup>50</sup>
Frisse salade met stoofpeer en geitenkaas en mix van noten*	€13 <sup>50</sup>
Runder pastrami met frisse salade en rode uien compôte	€13 <sup>50</sup>

## HUISGEMAAKTE SOEPEN

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes*	€6 <sup>25</sup>
Groentesoep met verse groenten en gehaktballetjes*	€6 <sup>25</sup>
<b>Wild topper!</b> Bospaddenstoelensoep met krokant gebakken spekjes*	€6 <sup>25</sup>
<b>Wild topper!</b> Gebonden wildsoep met stukjes wild en kruiden	€6 <sup>25</sup>

## WARME VOORGERECHTEN

Gevulde champignons met ui en paprika, gegratineerd met kaas*	€12 <sup>50</sup>
Gebakken kippenlevers met spek, ui, champignons en frisse salade	€12 <sup>00</sup>
Gefrituurde brie in bierbeslag met noten, gepaneerd (appelstroop)	€13 <sup>50</sup>
Gewokte gamba's in knoflookolie met roerbakgroenten	€13 <sup>50</sup>

## VOORGERECHTENPARADE

Div. voorgerechtjes voor wie niet kan kiezen, geselecteerd door de chef.	€14 <sup>50</sup>
--	-------------------

## HOOFDGERECHTEN VIS

Gebakken zalmfilet met mosterd-dillesaus	€27 <sup>50</sup>
Sliptongen (3 st.) met remouladesaus	€27 <sup>50</sup>
Kabeljauwfilet (op de huid gebakken) met bieslooksaus	€27 <sup>50</sup>
Vispalet (4 soorten) met wittewijnsaus	€27 <sup>50</sup>

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Tournedos 200 gr. (lekkerste biefstuk van de koe) met ui en champignons	€34 <sup>50</sup>
Schnitzel met ui, champignons en spekjes	€24 <sup>50</sup>
Schnitzel met champignonroomsaus	€24 <sup>50</sup>

Gebraden varkenshaas met champignonroomsaus	€24 <sup>50</sup>
Mixed grill met kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, sparerib en pepersaus	€25 <sup>50</sup>
Kalfsschnitzel** met champignonroomsaus	€25 <sup>75</sup>
Kalfsentrecôte** met ui, champignons en pepersaus	€29 <sup>50</sup>
Duo van Wagyu, gebakken en gegrild met warme knoflookjus ***	€32 <sup>50</sup>
Black Angus entrecote 200 gr.	€27 <sup>50</sup>
Black Angus entrecote 300 gr.	€32 <sup>50</sup>

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij aardappelgarnituur, friet met mayonaise, sla, warme groenten en iets lekkers van het seizoen!

## VOOR DE GROTE ETER

Reuze satéspies 300 gr. met satésaus, kroepoek, augurk en gefrituurde uitjes	€24 <sup>50</sup>
XXL schnitzel 450 gr. met ui, champignons, spekjes en champignonroomsaus	€25 <sup>50</sup>
Spareribs (afgelakt zoet/pittig) met knoflooksaus	€24 <sup>50</sup>

## VEGETARISCHE TOPPERS!

Duo van bospaddenstoelen, Italiaanse strudel in roomsaus	€19 <sup>50</sup>
Djawa Ravoili van de dag met pesto-roomsaus	€19 <sup>50</sup>
Penne pasta met bospaddenstoelen, seizoensgroenten en kaassaus	€19 <sup>50</sup>

## MAALTIJDSALADES

Gebakken kip met cashewnoten en chilisaus	€15 <sup>75</sup>
Geitenkaas (lauwwarm) met honing en noten	€15 <sup>75</sup>
Visvariatie met tonijn, gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen	€17 <sup>75</sup>
Gebakken kippenlevertjes met ui, champignons, spek en paprika	€14 <sup>70</sup>
Biefstukpuntjes (roergebakken) met groente en chilisaus	€17 <sup>75</sup>

Onze maaltijdsalades bestaan uit een gemengde salade met diverse ingrediënten en een heerlijke dressing. Daarbij serveren wij brood met kruidenboter.

## PLATE SERVICE

Schnitzel met ui, champignons en spekjes	€16 <sup>50</sup>
Stukjes kipfilet (roergebakken) met chilisaus	€16 <sup>50</sup>
Satéspies van varkenshaas met satésaus en kroepoek	€16 <sup>50</sup>
Gebakken scholfilet met groene kruidensaus	€16 <sup>50</sup>
Kogelbiefstuk met kruidenboter	€19 <sup>50</sup>

Wagyuburger op een Italiaanse bol, met ui en champignons\*\*\*

€18<sup>50</sup>

Bij onze plates serveren wij sla, friet en mayonaise.  
Indien gewenst serveren wij ook gebakken aardappels.

## BOURGONDISCH TAFELN

Wilt u uitgebreid tafelen met een grote variatie aan gerechten? Kies dan voor Bourgondisch tafelen; een informele manier van dineren. Uiteraard wordt dit op z'n Edelherts geserveerd, zodat u niet met uw handen hoeft te eten...

**VOORGERECHT** Diverse koude en warme voorgerechtjes, samengesteld vanuit onze menukaart

**SOEP** Bouillon van de chef

**HOOFDGERECHT** 4 Vleessoorten en 3 vissoorten, op warmhoudplaten op tafel gepresenteerd, met daarbij onze gebruikelijke garnituren en sausjes

**DESSERT** Grand dessert, bestaande uit diverse ijssoorten, bavarois, mousses, slagroom, fruit en diverse andere lekkernijen, geserveerd op schalen

Bourgondisch tafelen serveren wij vanaf 4 pers. en is uitsluitend per tafel te bestellen.

Bourgondisch tafelen 4-gangen €42<sup>50</sup>

Bourgondisch tafelen 3-gangen (zonder soep) €40<sup>00</sup>

Bourgondisch tafelen 4-gangen (alleen wild) €47<sup>50</sup>

Bourgondisch tafelen 3-gangen (zonder soep, alleen wild) €44<sup>50</sup>

## VERRASSINGSMENU

Wilt u verrast worden en mogen de koks de vrije hand hebben? U hoeft alleen aan te geven wat u absoluut niet lust of waar u allergisch voor bent. Wij gebruiken zoveel mogelijk producten uit onze prachtige omgeving en kunnen u ook bijpassende wijnarrangementen en speciaalbieren aanbevelen. Ook uit onze omgeving!

Verrassingmenu 3-gangen €37<sup>50</sup>

Verrassingmenu 4-gangen €44<sup>50</sup>

## EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Schaaltje champignonroomsaus, pepersaus of witte wijnsaus €2<sup>50</sup>

Schaaltje gebakken champignons €2<sup>75</sup>

Schaaltje gebakken ui met champignons €2<sup>75</sup>

Schaaltje gebakken ui, champignons en spekjes €3<sup>25</sup>

\* Is vegetarisch te verkrijgen.

\*\* Ons kalfsvlees wordt geleverd door G. van Beek & Zn. uit Barneveld – uitsluitend (h)eerlijk blank kalfsvlees, ook wel bekend van “Beekzicht”.