



de Cantharel
VELUWSE HOTELHOEVE

Kerstmenu 2018



Lunchkaart

(u kunt tussen 12.00 en 17.00 uur van deze lunchkaart bestellen)

12 - uurtje <i>Twee ambachtelijke dikke boterhammen met rosbief, huzarensalade en een rundvleeskroket</i>	9,00
Twee rundvleeskroketten <i>met brood, mosterd en een frisse salade</i>	8,00
Carpaccio van het Veluws Hereford rund <i>met salade, pesto, pijnboompitjes, geraspte kaas en brood</i>	12,50
Een trio van vissoorten <i>gerookte zalm, makreelsalade met makreelfilet, Noorse garnalen met pesto, geserveerd met croutons en brood</i>	12,50

Van de grill

Saté <i>van gemarineerde varkenshaas, met frites en salade</i>	13,50
Ecofield burger <i>180 grams, op een getoast broodje, met sla romaine, rucola, tomatensalsa, groentesalade en frites</i>	14,25
Gegrilde biefstuk (180 gr) <i>met gebakken champignons en brood (volkoren, wit of glutenvrij)</i>	14,25

Salades

Caesar <i>De klassieke bereiding met spek, kip, oude kaas, croutons, pijnboompitten en de Caesar dressing met anjovis</i>	10,50
Geroosterde groenten <i>Groenten uit eigen groentetuin, kruidenolie en buffelmozzarella</i>	10,50
Geitenkaas <i>Salade gerijpte geitenkaas met specerijen-karamel, grotchampignons, pijnboompitten en croutons</i>	10,50

Soepen

Franse uiensoep <i>Met kaas croutons en bieslook</i>	7,50
Tomatensoep <i>Van verse tomaten en basilicum</i>	6,50

Wijzigingen voorbehouden

Tosti

Volkoren, wit of glutenvrij brood

Mozzarella en chutney van tomaat en appel



8,00

Boerenham en kaas

8,00

Ei-gerechten

Op dik gesneden boterhammen (volkoren, wit of glutenvrij)

Ham en kaas uitsmijter

Drie eieren, boerenham, gesmolten kaas

9,50

Boeren uitsmijter

Drie eieren, boerenham, tomaat, gebakken champignons, gesmolten kaas

10,75

Groente uitsmijter

Drie eieren, carpaccio van gele biet, rucola, gesmolten kaas



10,75

Boeren omelet

Groente, champignons, boerenham

10,75

Ambachtelijk brood

Volkoren, wit of glutenvrij, twee of drie dik gesneden boterhammen

2 b. | 3 b.

Roombrie, walnoten, honing en tuinkers



9,25 | 12,50

Makreelsalade, huisgemaakt

9,25 | 12,50

Filet americain, rode ui, kappertjes, bieslook, pijnboompitjes en rucola

9,25 | 12,50

Proeverij van ambachtelijk belegd brood

Drie dik gesneden boterhammen met roombrie, makreelsalade, filet americain

12,50



Vegetarisch gerecht of vegetarisch mogelijk

4-gangen Kerstmenu

Paté van gevogelte

Paté – vijgencompôte – brioche brood – aceto stroop

Villa Maria Riesling, Marlborough, Nieuw-Zeeland, 2017

Smaak, stevigheid en lengte zijn mooi in balans. U proeft grapefruit, rijp witfruit, mango en ananas. De wijn heeft goede zuren, is aangenaam en soepel



Wildbouillon

Bouillon – fijne groenten – groene kruiden



Veluws Hert

Hertenstoof – hertenbout- knolgroenten – stoofpeer

Noble Vines Collections 337 Cabernet Sauvignon, Lodi, Californië, 2014

Een geur met veel rood en zwart fruit als cassis en kersen. De smaak is lekker stevig met mooie rijpe tannines, wat kruidigheid, zwarte bessen, bramen en witte peper



Spoom

Sorbet – verfrissing – eiwitschuim



Appelcrumble

Appel – kaneelijs – krokante kruidkoek

Cantina Terre del Barolo Moscato d'Asti, Piemonte, Italie

Goudgeel van kleur. Aromatisch en bloemig in de geur, die doet denken aan versgeplukte druiven. In de smaak ook mooi zoet, met rijp wit fruit als perzik, appel, meloen en rozijnen. Heel feestelijke bubbel!

EUR 39,50

Bijpassend wijnarrangement (3 glazen) 19,00

Voorgerecht: 6,50 per glas

Hoofdgerecht: 7,50 per glas



Dessertwijn: 5,50

Voorgerechten


Broodplankje 'Le Cantharel' <i>Vers afgebakken zuurdesembrood geserveerd met gezouten boter</i>		5,25
Gerookte zalm <i>Dungesneden met een verrassende bereiding van gerookte zalm</i>		11,50
Hollandse garnalen <i>Klassieke cocktail met knapperige ijsbergsla en cocktailsaus</i>		15,50
Carpaccio van Veluws Hereford rund <i>Met pesto, pijnboompitten, Wilpenaer en groene kruiden</i>		11,00
Garnalen <i>Black tiger garnalen geserveerd met een groene kruidenrisotto met oude kaas en rucola</i>		13,75

Salades




medium | groot

Caesar <i>De klassieke bereiding met spek, kip, oude kaas, croutons, pijnboompitten en de Caesar dressing met anjovis</i>		10,50 15,00
Geroosterde groenten <i>Groenten uit eigen groentetuin, kruidenolie en buffelmozzarella</i>		10,50 15,00
Geitenkaas <i>Salade gerijpte geitenkaas met specerijen-karamel, grotchampignons, pijnboompitten en croutons</i>		10,50 15,00

Soepen

Tomatensoep <i>Van verse tomaten en basilicum</i>		6,50
Kreeftenbisque <i>Klassieke romige kreeftensoep met roze garnalen en bieslook</i>		7,50
Franse uiensoep <i>Met kaas croutons en bieslook</i>		7,50
Soep van het seizoen <i>Vraag uw gastheer of gastvrouw welke soep wij dit seizoen serveren</i>		7,50

Vegetarische gerechten en pasta's

Gevulde ravioli <i>Met paddenstoelen gevulde ravioli, geserveerd met een saus op basis van boter, paddenstoelen en kruiden uit eigen tuin. Ook te bestellen als kleine portie</i>		17,50 10,50
Pasta pesto <i>Tagliatelle geserveerd met knapperige groenten en een pestosaus Vega-light; met gebakken garnalen, gerookte kip of ossenhaaspuntjes</i>		11,50 +6,50
Tarte tatin <i>Op zijn kop gebakken hartige taart van rode ui met een karamel van Aceto Balsamico</i>		11,50

Vleesgerechten

Suprême van Veluwse scharrelkip <i>Met diverse seizoensgroenten en Hollandaisesaus</i>		17,50
Biologische kalfslever <i>Van Ecofields uit Wekerom, met krokant spek en ui</i>		18,50
Tournedos <i>Gebakken ossenhaasbiefstuk van huisslager Jan Jansen, met een saus naar keuze</i>		24,75
300 gram rib-eye steak van Veluws Herefordrund <i>Klassieke bereid op de grill, met een saus naar keuze</i>		24,75
Mixed grill <i>Gegrilde biefstuk, spareribs en kipfilet, met een saus naar keuze</i>		21,50
Duitse biefstuk <i>Rundertartaar van huisslager Jan Jansen, met gebakken ui</i>		19,50
Biefstuk <i>Kogelbiefstuk(je) van ca. 120 gram, met een saus naar keuze</i>		15,50
Spareribs onbeperkt <i>Onze bekende gemarineerde spareribs van de grill, met knoflooksaus</i>		20,50
Boerenvarkenshaas <i>Getrancheerd, met diverse seizoensgroenten</i>		19,25
Schnitzel van Piggy's Palace, te Bathmen <i>Met krokant spek, champignons en ui</i>		18,50

Alle vleesgerechten worden geserveerd met een garnituur van gebakken aardappeltjes en/of verse friet, salade en huisgemaakte appelcompote.

Huisgemaakte bearnaisesaus, paddenstoelensaus, pepersaus of stroganoffsaus	2,75
Gebakken champignons en/of uien	2,75
Klassieke, huisgemaakte knoflooksaus	2,75

Visspecialiteiten

Wij ondersteunen duurzame en verantwoorde visserij en werken daarom volgens de viswijzer van Stichting de Noordzee en het WNF, en de visseizoenskalender van het Nederlands visbureau. Hiermee kiezen wij voor vissoorten die niet overbevist worden, die tijdens hun paartijd met rust worden gelaten of die op een milieuvriendelijke manier gekweekt worden.

Zeebaars <i>Met gegrilde aubergine, tomaten, basilicum, kappertjes en een frisse beurre blanc saus</i>	22,00
Zalmfilet <i>Gebakken zalmfilet met honing en mosterd</i>	21,50
Gebakken kleine tong onbeperkt <i>Onbeperkt gebakken sliptongen, met citroen en groentepuree Ook te bestellen als kleine portie (2 stuks)</i>	22,50 19,50
Zeetong <i>Verse zeetong van 500 gram geserveerd met een saus van boter, peterselie, amandel en citroen</i>	32,50
Vispalet <i>Gebakken sliptong, roergebakken garnalen, de vangst van de week en gebakken zalm met een huisgemaakte Hollandaisesaus</i>	21,75

Omdat wij dagverse kwaliteit willen garanderen kan het voorkomen dat producten niet voorradig zijn.

Alle visgerechten worden geserveerd met een garnituur van gebakken aardappeltjes en/of verse friet, salade en huisgemaakte appelcompote.



Vegetarisch gerecht of vegetarisch mogelijk

Desserts

Ons ijs wordt vers gedraaid door 'Ijskaffee de Kei' te Ugchelen. Vader en dochter Huttinga maken gebruik van alleen de allerbeste ingrediënten, welke op ambachtelijke wijze verwerkt worden tot het lekkerste ijs.

Dame Blanche Cantharel <i>Witte chocolade-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	6,50
Onze klassieke Sorbet Royal <i>Drie soorten vruchtenijs met verse vruchten, aardbeiensiroop, bruiswater en slagroom</i>	6,50
'Dronken rozijnen' * <i>Malaga-ijs met in blanke rum gewelde rozijnen en slagroom</i>	6,50
Lauwwarm chocoladetaartje <i>Met sinaasappelsorbetijs en slagroom</i>	6,50
Selectie van kazen <i>Een selectie van regionale en Nederlandse schimmelkazen</i>	8,25
Crème Brûlée * <i>Begeleid met een digestief op geheel eigen wijze</i>	7,50
Valkies kinderdessert <i>Keuze uit een ijscoupe met verse vruchtjes en slagroom of Vla Flip van boerderij Den Hoek, Wilp</i>	5,25

* Bereid met alcohol