


Even tussendoor ...

Brood Novice € 4,50

Brood volgens ons eigen recept met gezouten boter en natuurlijk kruidenboter

De Heeren van Loosdrecht € 6,95

Aan u de keus tussen:

 *Borrelheertjes (rund). Portie 9 stuks.*

òf

 *een mix van Borrelheertjes (rund) Madammekes (ham~kaas), de Groentemannekjes (vegetarisch). Portie 9 stuks.*

òf

 *Wildbitterballen. Portie 7 stuks.*

Bittergarnituur € 6,95

*Onze eigen huisgemaakte bittergarnituur:
een combinatie van warme en koude amusehapjes*

Kaasplankje Novice € 9,50 / € 13,50

*Verschillende kazen van kaasmeester Van Tricht geserveerd met
appelstroop en brood. Aan u de keus tussen klein of groot.*

Voor bij de koffie ...

Koffie Novice € 3,95

Een lekkere kop koffie in combinatie met 5 verschillende huisgemaakte friandises

Gebak Novice € 3,75

*Al onze gebaksoorten zijn huisgemaakt en worden geserveerd met
slagroom en een bijpassende bol ijs*

U kunt kiezen uit de volgende gebaksoorten:

 *Appel*

 *Tiramisu*

 *Chocolade*

 *'t Vierhoutertje*

Heeft u een allergie of een speciaal dieet? Geef het aan.

Broodjes € 9,50

Gerookte zalm òf beenham

Met roerei

Pikante kip

Met chilisaus en bosui

Brie & zalm

Met pesto, uit de oven

Hertenham

Met gebakken bospaddenstoelen

Caesar

Gemarineerde maïskip, Parmezaanse kaas, rode ui en pijnboompitten

Carpaccio

Met pijnboompitten, kaantjes en Parmezaanse kaas

Wilt u ganzenleverkrullen bij uw carpaccio? Geef het aan. Meerprijs € 4,00

Oosters rund

Roergebakken rund met paddenstoelen en ketjap

Vegetarisch broodje

Broodje met brie, walnoten, champignon fritôt en honing

Soepen

<i>Ossenstaartbouillon</i>	<i>€ 6,75</i>	<i>Wildbouillon</i>	<i>€ 6,75</i>
<i>Marsala kerriesoep</i>	<i>€ 6,50</i>	<i>Paddenstoelensoep</i>	<i>€ 6,75</i>
<i>Mosterdsoep</i>	<i>€ 6,50</i>	<i>Eendensoep</i>	<i>€ 7,75</i>
<i>Kreeftensoep</i>	<i>€ 8,50</i>		

Heeft u een allergie of een speciaal dieet? Geef het aan.

Lunchgerechten (Uiteraard geserveerd met stokbrood)

Champignons Dordogne € 9,95

Champignons in een knapperig korstje, geserveerd met groene kruiden saus

Carpaccio € 12,50

*Van ossenhaas met pijnboompitten, kaantjes en Parmezaanse kaas
Wilt u ganzenleverkrullen bij uw carpaccio? Geef het aan. **Meerprijs € 4,00***

Salade van zalm & bacon € 12,50

*Met groene kruiden~sjalottensaus, een roosje van
koudgerookte zalm en een fritôt van kabeljauw*

Caesar salad € 12,50

*Salade met gemarineerde maïskip of gamba's, Parmezaanse kaas,
rode ui en Caesar dressing*

Salade Camembert & Gandaham € 10,95

*Frisse salade met walnoten, Camembert, Gandaham, krokant buikspek
en een loempia van Rambol*

Salade kibbeling van kabeljauw € 11,50

Frisse salade met kibbeling van kabeljauw en natuurlijk remouladesaus

Salade vis of vlees € 12,50

Frisse salade met verschillende soorten vis of vlees. Aan u de keus!

Salade Novice € 17,50

Frisse salade met een combinatie van vis én vlees

Steak tartaar € 15,50

Geserveerd met een kwartelei, kappertjes en een gesnipperd uitje

Gamba's € 14,95

Geserveerd met frisse salade, meloen en een bijpassende saus

Proeverij Novice € 19,95

Diverse lekkernijen van vis en vlees!

Extra's

Schaaltje frietjes met mayonaise of gebakken aardappelen of sla € 3,00 p.st.

Boerenbrood, belegd met ...

Vitsmijter spek € 6,95

Vitsmijter ham € 6,95

Vitsmijter kaas € 6,95

Vitsmijter ham~kaas € 7,50

Boerenomelet € 8,50

Omelet ham~kaas € 8,50

Omelet champignons € 7,50 (vegetarisch)

2 kroketten van De Heeren van Loosdrecht € 8,50

Verkrijgbaar in rundvlees of vegetarisch

Panini's

Ham € 6,25

Kaas € 6,25

Ham~kaas € 6,75

Gezellig genieten ...

High Tea Novice € 27,50

Opgebouwd in drieën, namelijk: Bonbons en gebak, vervolgens een soepje met sandwiches en een kleine proeverij als hartige afsluiting.

High Wine Novice v.a. € 37,50

Vijf kleine gerechten met drie glazen wijn. Vraag naar de mogelijkheden.

Zoete verwennerij ...

Dame Blanche € 7,25

Huis gedraaid vanille ijs met chocoladesaus, geserveerd op eigentijdse wijze

Chocolademousse € 7,50

Chocolademousse met een bolletje vanille ijs

't Vierhoutertje € 7,50

Een speciaal gebaksoort ontworpen door onze eigen patissier voor het dorp Vierhouten. 't Vierhoutertje is een combinatie van marsepein, hazelnoten en chocolade, geserveerd met huisgemaakt ijs van vanille.

Palet Novice € 7,25

Drie soorten huisgemaakt ijs

Crème brûlée € 7,95

Romige crème van vanille, gekarameliseerd met rietsuiker en 'bourbon' ~ vanille ijs

Grand dessert € 12,50

Niet alleen een uitdaging voor u!

Petit grand dessert € 8,95

Een iets kleinere uitdaging!

Kaasplankje Novice € 9,50 / € 13,50

Verschillende kazen van kaasmeester Van Tricht geserveerd met appelstroop en brood. Aan u de keus tussen klein of groot.

*Wilt u uw zoet of hartig dessert veraangenamen met een heerlijk glas dessertwijn of port?
Vraag naar de mogelijkheden.*

Heeft u een allergie of een speciaal dieet? Geef het aan.