



Namens chef Bjorn Massop en zijn brigade heten we je welkom in Hotel Villa Ruimzicht! Om je zoveel mogelijk te laten proeven uit deze prachtige streek bereiden we verschillende koude en warme gerechten, uiteraard met gebruik van regionale producten. Voor wie niet kan of wil kiezen stelt Bjorn met veel plezier een mooi menu voor je samen.

Forel uit de Achterhoekse vijver, zacht gegaard, met gestoofde asperge, gepocheerde oester, kruiden krokant, geroosterde kaneelbast, kruidenolie en saus van Bobby's gin	12.5
Runderezel als tartaar, met diverse bereidingen van mosterd, gefermenteerde komkommer en gekiemde quinoa	11.5
Krieltjes gegaard in gerookte hooiolie, met zacht gegaarde Achterhoekse rundertong, augurkjes, tuinkers, bieslookolie, gepocheerde kwarteleitjes, luchtige aardappelsaus	10.5
Soep van asperges uit het Montferland, zolderspek van Sandershof, kruidenolie en tuinerwt scheuten	7.5
Bisque luchtige kreeftensoep, bosui, rouille en croutons	9.5
Gegrilde tongschar filet, met asperges uit het Montferland, kruiden gnocchi, tuinbonen, doperwt-dragonpuree en morillesaus	24.5
Kreeft in roomboter geweld, met bloemkool, amandel, postelein en kreeftenjus met sinaasappel en vanille olie	29.5
Woolds lam met peterselie crème, luchtige aardappel met knoflook en olijfolie, koolrabi, gekonfijte citroen, komijn en raapstelen	24.5
Hollandse kazen waarbij mogelijk uit de Achterhoek, met passend garnituur	12.5
Rabarber uit de stadstuinen, met hangop van jasmijn en bleekselderij granité	8.5
Melkchocolade met jonge dennennaalden en pistache	8.5
3 gerechten	37.5
4 gerechten	42.5
5 gerechten	50
6 gerechten	59

Wanneer er extra wensen zijn, dan horen wij dit graag
Bij een gezelschap van 8 personen of meer, serveren wij uitsluitend een menu