

**Villa Ruimzicht**  
Hotel - Restaurants - Kunst

## Voorgerechten

**Kabeljauw** 11,50  
lauwwarm geroosterde kabeljauw | bouillon van piccalilly | kokkels | mosselen | groene appel | gefermenteerde komkommer

**Wilde gans** 10,50  
carpaccio van gerookte gans | mosterd sorbet | kweeper uit de stadstuinen | mosterdkruim | zoetzure mosterd | ingelegde paddestoelen | thee van berkenblad

**Coquille** 17,50  
gebakken coquilles | kastanje | gerookt spek van Sandershof | zwarte peper | shi take olie

## Soep

**Pompoen v** 8,50  
crèmesoep | geroosterde pompoen pit | zoetzure zilverui | ingelegde kweeper | Blauw Klaver kaas

**Wild bouillon** 9,50  
groene kruiden | zolderspek van Sandershof | croutons | duxelle van paddestoelen

## Hoofdgerechten

**Griet** 24,50  
in roomboter gegaarde grietfilet | bloemkool | hazelnoot | pourpier | beurre noisette | kwartel ei | duxelle

**Snoekbaars** 22,50  
op de huid gebakken snoekbaars filet | crème van gebakken uien | laurier jus | uiencompote | aardappel gnocchi met lijnzaad

**Hert** 28,50  
rosé gebraden herten bout | rode kool jus | met merg gegratineerde witlof | amandelcrème | knolselderij

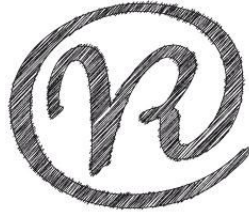
**Wildzwijn** 24,50  
gelakte procureur van wildzwijn | schorseneer | tonkaboon | saus van hoorntjes des overvloed paddestoelen

## Nagerechten

**Oma marie haar appeltaart** 9,50  
abrikozencrumble | gedroogde appel | rum rozijnen roomijs | appel gel

**Pure chocolade** 9,50  
cremeux van pure chocolade | gemarineerde bramen | bramensorbet | maniquette peper

**Kaas** 12,50  
hollandse kazen | met passend garnituur



**Villa Ruimzicht**  
Hotel - Restaurants - Kunst

### Laat je verrassen...

....met een reis door de Achterhoek. Chef Bjorn Massop verrast je met zijn team graag in drie, vier of vijf of zes gangen. Onder het motto 'think global, eat local' wordt veelal gekookt met producten van lokale producenten. Zo werken we o.a. met vlees van boerderij De Hoeve in Eibergen, zuivel van versboerderij Daalwiek in Geesteren, vis van Wennekes in 's Heerenberg en groente uit de Amphion stadstuin. Indien er extra wensen zijn horen wij dit natuurlijk graag

Verrassing in drie gangen	37,50
Verrassing in vier gangen	45,00
Verrassing in vijf gangen	52,50
Verrassing in zes gangen	59,50
Wijnarrangement drie gangen	19,50
Wijnarrangement vier gangen	24,50
Wijnarrangement vijf gangen	28,50
Wijnarrangement zes gangen	32,50

### Bjorn's zes gangen ultieme proeverij

In het seizoensmenu combineren we innovatief en creatief met de klassieke keuken. De keukenbrigade presenteert je een parade van zes heerlijke top gerechten. We werken met dagverse, lokale producten en laten je genieten van het seizoen.

#### Seizoensmenu

##### Kabeljauw

geroosterd | gepocheerde schelpdieretjes | piccalilly thee

##### Aardpeer

gepofte aardpeer | beurre noisette | limoen zeste | bruinbrood bouillon | selderij

##### Gepocheerd ei

luchtige aardappel | fazant | eekhoortjesbrood

##### Coquille

kastanje | gerookt spek | zwarte peper | shi take olie

##### Hertenkalf

hertenkalf | jus van rode kool | amandel crème | witlof | krokante merg

##### Appel crumble

appel abrikozen crumble | rum rozijnen | gedroogde appel en kruidnagel

Zes gangen 75 | Inclusief bijpassend top wijnarrangement 115