






HELE  
DAG

## Specials to share!

geserveerd met frietjes

-  [Vraag onze medewerkers naar de beschikbaarheid](#)
-  **Côte de Boeuf** *vier weken afgerijpt*  
Rode wijn, sjalotten en aardappel-marbré 35 p.p.
  -  **Fazant** *aan tafel gesneden*  
Een hele fazant met zuurkool, aardappelmousseline en zijn eigen jus 30 p.p.

## The Villa's Secret

Stiekem het 4 gangen Lokaal menu eten in de bar? Wij verklappen niets... Zowel lunch als diner! 47.5

## Smaakmakers

*Voor de echte fijnproevers. Vraag onze medewerkers naar suggesties.*

- Zuurkool of rode kool 5.5
- Dikke frieten 5.5

High Tea 29.5 p.p. | High Wine 34.5 p.p.

## Zoetigheden als kers op de taart

- Appel uit de oven** 9  
Gevuld met amandel-frangipane en luchtige marsepein
- Chocolademousse** 9  
Met krokante hazelnoot, Frangelico roomijs en eekhoorntjesbrood
- Kazen** *5 soorten Hollandse kazen van Bourgondisch Lifestyle* 17,5  
Met panforte en rogge krentenbrood van Bakkerij Koenen



Heb je dieetwensen of allergieën? Meld het ons. Wij houden hier graag rekening mee.



Duurzamere keuze



Vegetarisch



# Welkom! in Villa's Bar & Bites

Lunch • Gerechten voor de hele dag • Desserts



Hotel Villa Ruimzicht  
Welcome@thevilla

## Achterhoeks genieten

*Voor onze menukaart werken we samen met lokale helden. Als chef ben ik er namelijk van overtuigd dat de regio alles al heeft wat we nodig hebben. Zo komen veel van onze groenten van Groentekwekerij Smits in De Heurne, komt ons rundvlees van De Steenoven in Hummelo en worden onze pompoenen geteeld door de Vriendentuinen. Omdat we een verspillende sector zijn, gebruik ik zoveel mogelijk van het product in mijn gerechten. We serveren dus niet alleen het vlees van de pompoen, maar ook de pitten. En van de aardpeer gebruiken we niet alleen de knol, maar koken we ook honing van de bloesem. Door deze manier van werken, kunnen we een beetje teruggeven van wat we nemen. Geniet van de gerechten, maar bovenal van elkaar!*

*Bjorn Massop*

Meer weten over  
onze lokale helden?



Aandacht | Ambacht | Achterhoek



11:30  
17:00

# Lunch sandwiches

Ons brood is gemaakt van natuurlijke ingrediënten op basis van zuurdesem en lokale granen.

- Tuna Melt** *duurzaam in Nederland gekweekte vis*  
Dutch yellowtail met krokante kappertjes, jonge kaas en tuinkersmayonaise 11.5
- Vegan Filet Americain**  
Frisse rode ui met zwarte peper, zoetzure mosterd en vrije-uitloopei 11.5
- Naegelholt** *traditioneel Achterhoeks vleeswaar*  
Romesco met gemarineerde lupine, vrije-uitloopei en gezouten pompoenpit 11.5
- Carpaccio** *van dubbeldoel rund van de Steenoven*  
Krokante aardappelkaantjes met bunkerkaas en mayo van gebakken ui 14

## Classics

*Al jaren onze klassiekers*

- Rundvlees Kroketten** *van Evers*  
Desembrood en wijndragersmosterd 10.5
- Rucola Kroketten**  
Desembrood en wijndragersmosterd 10.5
- Croque**  
Brioche met Olde Remeker kaas en truffel 10.5
- Proef de Achterhoek**  
Vijf kleine lunchklassiekers 16.5

## Salades

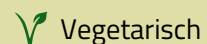
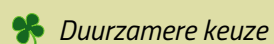
- Huisgemaakte Naegelholt** *klassieke Achterhoeks vleeswaar*  
Quinoa met pompoenpit en ui van de BBQ 16.5
- Gegrilde groenten** *uit de tuin van Ivo*  
Geroosterde wintergroenten met walnoot en appel 16.5
- Lekkerbekjes van Snoekbaars** *Hollandse vangst*  
Suikersla met huisgemaakte zuurkool en remoulade 16.5

## Soep

Geserveerd met brood op basis van zuurdesem en lokale granen.

- Pompoensoep**  
Beantriam met gemarineerde pompoen en geroosterde pompoenpit 9.5

Heb je dieetwensen of allergieën? Meld het ons. Wij houden hier graag rekening mee.



HELE  
DAG

# Gerechten om te genieten

De gerechten zijn ter grootte van een tussengerecht. Vier gerechten staan gelijk aan een voldaan gevoel!

14

- Carpaccio** *van dubbeldoelrund van de Steenoven*  
Krokante aardappelkaantjes met bunkerkaas en mayo van gebakken ui
- Pompoen** *uit de tuin van Ivo*  
Verschillende bereidingen van pompoen met crème van pompoen en citroenverbena
- Risotto** *biologisch geteelde parelgort*  
Parelgort met zwarte knoflook en gebakken paddestoelen
- Cremeux van Foie Royale** *diervriendelijke eendenlever*  
Met compote van mispel, honingcrème en Szechuanpeper
- Sashimi van forel** *van de Smallerd*  
Gepekeld forel met quinoa, groene appel en gele curry
- Gepofte knolselderij** *uit de tuin van Ivo*  
Krokant gebakken en geglaceerde knolselderij met jus van knolselderij en huisgemaakte miso



17

- Rendang van wilde haas**  
Met huisgemaakte friet, pittige kimchi en tuinkersmayo
- Snoekbaars**  
Met gebakken chorizo, kruidencrème en een romige saus van zuurkool
- Short rib** *op de smoker gegaard en we hebben het botje al voor je verwijderd*  
Met krokante aardappelkaantjes en verse bosui, gelakt met BBQ-lak
- Souffle van Coquille**  
Met bloemkool, vanille, wintertruffel en hazelnoot
- Beet Wellington**  
Dry-aged biet met kamillejus en Hollandse Tomasu soja
- Fazantenbout**  
Met gekonfijte zuurkool, kruidenmousseline en beurre blanc van zuurkool
- Burger** *100% eigen rundvlees*  
Geroosterde brioche met Olde Remeker kaas en ketchup van tomaten uit de polder

Heb je dieetwensen of allergieën? Meld het ons. Wij houden hier graag rekening mee.

