

# HIGHER TEA & WINE

Een middag lekker proeven van verschillende kleine gerechtjes van amuse formaat die in vier rondes worden geserveerd.

De gerechtjes kun je combineren met bijpassende thee, bijpassende wijnen of bijpassende sappen.

## Sashimi forel

Licht gepekeld forel | Salade van quinoa en groene appel | Vinaigrette van gefermenteerde koolrabies

## Pompoenpit

Sorghum | Pompoenpitolie | Zeeuws zeezout

## Zwarte ui

Gefermenteerde zwarte ui | Met kamille gemarineerde biet | Duizendblad

## Gnocchi

Selderijknol | Beurre noisette | Miso

## Poon

Geschroeid | Jus van rode poon | Gemarineerde venkel | Krokante gist

## Eend

Geglaceerde oerbiet | Pomme dauphine | Jus van eend met timut peper

## Eekhoortjesbrood

Original beans | Witte couverture | Kastanje

## Mispel

Koffie | Sherry | Pavlova

## 34,50 per persoon

+ 9,50 voor de higher wine

De higher wine is ook non-alcoholisch in te vullen

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

# ONZE TIPS IN DE REGIO

Ken je onze partner hotels en restaurants al? In Gelderland beschikken wij over een aantal collega boutique hotels, foodbars en restaurants. We inspireren je graag!



## LEV FOODBAR

Doetinchem  
[www.levfoodbar.com](http://www.levfoodbar.com)

Instagram



## THE CHURCH

Arnhem  
[www.the-church.nl](http://www.the-church.nl)

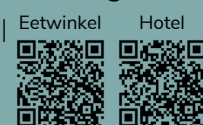
Instagram



## VILLA WANROOY & EETWINKEL VAN MIEN

Doetinchem  
[www.villa-wanrooy.nl](http://www.villa-wanrooy.nl)  
[www.van-mien.nl](http://www.van-mien.nl)

Instagram



## VILLA RUIMZICHT & RESTAURANT LOKAAL

Doetinchem  
[www.hotelvillaruimzicht.nl](http://www.hotelvillaruimzicht.nl)  
[www.restaurantlokaal.com](http://www.restaurantlokaal.com)

Instagram



# LUNCH & MEER

# LUNCH SANDWICHES

Ons brood is gemaakt van zuurdesem en lokale granen.

<b>Gerookte forel</b>	12,50
Smeuïge spread van gerookte forel   Groene appel   Kappertjes   Cipolle uitjes	
<b>Club</b>	12,50
Toast   Gebakken kippendij   Spek   Vrije-uitloop ei	
<b>Veggie Filet Americain</b>	12,50
Frisse rode ui   Zwarte peper   Zoetzure mosterd   Vrije-uitloopei	
<b>Naegelholt</b> <small>traditioneel Achterhoeks vleeswaar</small>	12,50
Huisgemaakte Naegelholt   Gegrilde paprika spread   Vrije-uitloop ei	

## PROEF DE ACHTERHOEK

Vijf kleine lunch klassiekers om het lekkerste uit de regio te ontdekken. Proef onder andere een heerlijk spiegelei van Tomesen en een verse soep uit het seizoen.

17,00

## CLASSICS

Al jaren onze klassiekers!

<b>Rundvlees of Rucola Kroketten</b> <small>van Evers</small>	11,50
Desembrood   Wijndragersmosterd	
<b>Sandwich carpaccio</b> <small>van Dubbeldoel rund van de Steenoven</small>	14,00
Met krokante aardappel kaantjes   Olde Remeker kaas   Gebakken uien mayo	
<b>Tosti</b>	9,50
Brioche   Olde Remeker kaas   Truffel	

## SOEP

Geserveerd met brood van zuurdesem en lokale granen.

<b>Tom kha kai soep</b>	9,50
Dubbeldoelkip   Kokos   Bosui	

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

# VLOTTE LUNCH

Met de vlotte lunch proef je de lekkerste gerechtjes uit de Achterhoek! Ontdek het gedachtegoed van Chef Bjorn Massop. Lokale leveranciers en authentieke ambachten spelen een hoofdrol. Geniet van een kleine reis door de Achterhoek tijdens je lunch. Je hebt bij iedere gang de keuze uit twee gerechten.

2 gangen | 32,50

Een voor- en hoofdgerecht

3 gangen | 39,50

Alle drie de gangen passeren de revue

### Sashimi

Licht gepekeld forel | Salade van quinoa en groene appel  
| Vinaigrette van gefermenteerde koolrabi

of

### Aardappel gnocchi

Gefermenteerde selderijknol | Beurre noisette | Miso

### Dry aged eend

Oerbiet | Pomme dauphine | Timut peper

of

### Rode poon

Geschroeid | Jus van rode poon | Gemarineerde venkel |  
Krokante gist

### Eekhoortjesbrood

Luchtige mousse van witte chocolade met  
eekhoortjesbrood | Gekarameliseerde kastanje

of

### Kaasselectie | + 5,-

Panforte | Rogge krentenbrood

Wij kunnen de vlotte lunch ook vegetarisch serveren, laat ons jouw dieetvoorkeuren weten.

# ALTIJD LEKKER

Deze altijd lekkere gerechten zijn de hele dag te bestellen.

<b>Burger</b> <small>100% eigen rundvlees</small>	17,00
Geroosterde brioche   Olde Remeker kaas   Ketchup van tomaten uit de polder	
<b>Rendang</b> <small>van onze eigen runderen</small>	17,00
Huisgemaakte friet   Pittige kimchi   Mayonaise van tuinkers	
<b>Short rib</b>	17,00
op de smoker gegaard en we hebben het botje al voor je verwijderd Gemarineerde rettich   Crumble van furikake   Huisgemaakte sambal	
<b>Dikke frieten</b> <small>lekker voor erbij</small>	5,50
Dikke frieten met schil met zeezout en gebakken uien mayo	

## SALADES

Deze salades zijn de hele dag te bestellen.

<b>Gegrilde groenten van het land</b> <small>uit de tuin van Ivo</small>	17,50
Gegrilde seizoensgroente   Buffel feta   Gemarineerde lupine	
<b>Caesar</b>	17,50
Kippendij   Bacon   Vrije-uitloop ei   Parmezaanse kaas   Ansjovis mayo	

## ONS GEDACHTEGOED

“Voor onze menukaart werken we samen met lokale agrariërs. 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 en komt ons rundvlees van De Steenoven in Hummelo.

Omdat we een verspillende sector zijn, gebruik ik zoveel mogelijk van het product in mijn gerechten. Door deze manier van werken, kunnen we een beetje teruggeven van wat we nemen.”

*Bjorn Massop*

Meer weten over onze lokale agrariërs?

