

ONTBIJT EXTRA'S

De hele dag door te bestellen

Gevulde croissant 5,50

Gele room | Amandel | Verse aardbeien

American pancakes 5,50

Verse blauwe bessen | Jam | Licht gezoete room

Oeuf Benedict 13,50

Spinazie | Gepocheerd ei | Hollandaisesaus | Brioche bun

Blueberry muffin 3,95

Huisgebakken muffin

Villa's High Tea 14.00 tot 17.00 uur

27,50 p.p.

Tijd om te genieten, kleine verrassingen en geserveerd op etagères, zoals het hoort!

- Assortiment van luxe mini-broodjes
- Seizoenssoep van de Buitenplaats
- Warme mini-quiches
- Kleine gevulde croissants
- Huisgemaakte muffins en scones met clotted cream en jam
- Verfijnde tartelettes
- Luxe chocolade bonbons en macarons

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

LUNCH

11.30 tot 16:00 uur

FOCACCIA PANINI'S

Burrata & caponata

Vegetarische 'nduja | Caponata | Tomaat

13,50

Geitenkaas & romesco

Zachte geitenkaas van boerderij Brommels | Hummus | Romesco | Geroosterde pompoenpitten

13,50

Rendang & kimchi *vega of rundvlees*

Runderrendang | Kimchi | Romige Japanse mayonaise | Furikake

14,50

DESEMBROOD

Ambachtelijke kroketten | 2 stuks

Doesburgse mosterd

12,50

Carpaccio

Gebakkenuienmayonaise | Parmezaanse kaas | Knapperige kaantjes

14,50

Filet americain *vega of traditioneel*

Rode ui | vrije-uitloopei

13,50

BRIOCHE BUNS

BBQ burger 16,50

Malse pulled beef | Tomaat | Suikersla

Crispy chicken 15,50

Krokante kip | Pittige Japanse mayonaise | Zoetzure rode ui

Oeuf Benedict 13,50

Spinazie | Gepocheerd ei | Hollandaisesaus

MAALTIJDSALADES

Burrata & orzo 17,50

Orzo | Frisse caponata | Knapperige salade van de Buitenplaats

Caesar salade 17,50

Sappige kippendij | Gebakken spek | Vrije-uitloop ei | Romaine sla

Rendang & bloemkoolcurry *vega of rundvlees* 17,50

Runderrendang | Gele bloemkool curry | Kimchi | Frisse salade van de Buitenplaats

SOEP

Tom kha kai 9,50

Milde Oosterse kokossoep | Kip | Bosui | Verse groenten van de Buitenplaats

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

BAR & LOUNGE

OESTERS (per stuk)

Naturel 3,75

Citroen | Sjalot | Rode wijnazijn

Oester tosazu 4,00

Gefermenteerde sojadressing | Sjalot

Gegratineerde oester 4,25

Romige hollandaisesaus

BAR SNACKS

Crispy chicken 9,50

Krokante kipstukjes | Pittige Japanse mayonaise | Lente ui

Gyoza 8,50

Krokant gebakken Japanse dumplings | Tomasu-sojasaus | Furikake

Bao bun rendang *vega of rundvlees* 9,50

Gestoomde bun | Rendang | Krokante uitjes

Ceviche van kingfish 12,50

Zure pickles groenten | Frisse komkommer dressing

Sardines 10,50

Desembrood | Zeezout

Ambachtelijke bitterballen | 6 stuks *vega of rundvlees* 8,50
Met Doesburgse mosterd

Desembrood met dips 5,50
Vers desembrood | Diverse huisgemaakte spreads

Mini loempia's | 8 stuks 8,50
Krokante vegetarische loempia's | Zoetzure saus

Gordal olijven 4,50
Mild | Boterig | Stevig | De mooiste Spaanse olijf uit Sevilla

FLAMMKUCHEN

Geitenkaas 14,50
Zachte geitenkaas | Zure room | Spinazie

Brandt & Levi 15,50
Ambachtelijk spek | Zure room | Bieslook

Uitgebreide borrelplank 24,50 Een rijke selectie van onze warme en koude bar & lounge favorieten.
--

Gerechten voor de hele dag

VOORGERECHTEN

Ceviche van kingfish 17,50

Ingelegde groenten | Een frisse tigre leche

Burrata 16,50

Geroosterde tomaat | Romesco | Helder tomatenwater

BBQ-komkommer 14,50

Dille | Ayran dressing | Krokante furikake-crumble

TUSSENGERECHTEN

Tandoori mosselen 16,50

Koolrabi | Bloemkool | Farro

Poivre-artisjok 15,50

Romige ricotta | Baba ganoush

Zwezerik 19,50

Zijdezachte bospeen crème | Gember | Geroosterde koriander

HOOFDGERECHTEN

Rode poon bouillabaisse 26,50

Venkel | Sinaasappel | Anijs

Ribs & Rettich 24,50

Langzaam gegaarde ribs | Knapperige rettich

Dry-aged eend 28,50

Geroosterde prei | Tomasu sojasaus | Waterkers

Bietstuk 22,50

Gerookte en gedroogde rode biet | Koolzaad beurre blanc | Gerookte eierdooier | Groene appel

NAGERECHTEN

Foie royale <i>een diervriendelijk ganzenlever alternatief</i>	16,50
Sablé breton Toschi Amarena-kersen	
Witte-chocoladecremeux	12,50
Geurende violet Seizoensfruit van de Buitenplaats	
Gepocheerde abrikozen	14,50
Hangop van witbier Vlierbloesem Abrikozen sorbet Rozemarijn	
Kaasplank van de 'Kaasbaas'	19,50
Selectie van regionale kazen Raathoning Olijfoliecrackers Jam	

DE MENU'S

3 gangen 45,00

4 gangen 55,00

5 gangen 65,00

SPECIALS & KLASSIEKERS

Tournedos	45,00
Diepe rode wijnsaus Gebakken uien compote Pommes dauphine	
Côte de boeuf <i>per 2 personen</i>	42,50
Romige bearnaisesaus Pommes dauphine Zoete uiencompote	
Vis van de dag	29,50
Dagelijks wisselende vangst met bijpassende garnituur	

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

BIJGERECHTEN

Desembrood met dips

7,50

Roomboter | Dagelijks wisselende dips

Pommes dauphine

5,50

Gevuld met huisgemaakte gebakken uiencompote

Huisgemaakte friet

5,50

Romige Brander mayonaise | Maldon zout

Groenten van de dag

4,50

Vers geoogst van de Buitenplaats

Salade van de dag

5,50

Verse knapperige salade van de Buitenplaats | Frisse dressing