

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

5,50

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

BREAKFAST EXTRA'S

Available to order throughout the day

Filled croissant 5,50

Pastry cream | Almond | Fresh strawberries

American pancakes 5,50

Fresh blueberries | Jam | Lightly sweetened cream

Oeuf Benedict 13,50

Spinach | Poached egg | Hollandaise sauce | Brioche bun

Blueberry muffin 3,95

Homebaked muffin

Villa's High Tea 14.00 tot 17.00

27,50 p.p.

Time to enjoy, little surprises and served on tiered stands, just the way it should be!

- Assortment of luxury mini rolls
- Seasonal soup from De Buitenplaats
- Warm mini quiches
- Mini filled croissants
- Homebaked muffins and scones with clotted cream and jam
- Refined tartelettes
- Luxury chocolate pralines and macarons

Do you have any allergies or dietary wishes? We are happy to accommodate them.

LUNCH

11.30 until 16:00

FOCACCIA PANINI'S

Burrata & caponata 13,50

Vegetarian 'nduja | Caponata | Tomato

Goat cheese & romesco 13,50

Soft goat cheese from 'Brommels' farm | Hummus | Romesco |
Roasted pumpkin seeds

Rendang & kimchi *veggie or beef* 14,50

Beef rendang | Kimchi | Creamy Japanese mayonnaise | Furikake

Sourdough bread

Artisinal croquettes | 2 pieces 12,50

Doesburg mustard

Carpaccio 14,50

Fried onion mayonnaise | Parmesan cheese | Crispy pork cracklings

Filet americain *veggie or traditional* 13,50

Red onion | Free-range egg

BRIOCHE BUNS

BBQ burger 16,50

Tender pulled beef | Tomato | Little Gem lettuce

Crispy chicken 15,50

Crispy chicken | Spicy Japanese mayonnaise | Sweet and sour red onion

Oeuf Benedict 13,50

Spinach | Poached egg | Hollandaise sauce

MEAL SALADS

Burrata & orzo 17,50

Orzo | Fresh caponata | Crisp salad from de Buitenplaats

Caesar salade 17,50

Juicy chicken thigh | Crispy bacon | Free-range egg | Romaine lettuce

Rendang & cauliflower curry *veggie or beef* 17,50

Beef rendang | Yellow cauliflower curry | Kimchi | Fresh garden salad from De Buitenplaats

SOUP

Tom kha kai 9,50

Mild Asian coconut soup | Chicken | Spring onion | Fresh vegetables from De Buitenplaats

Do you have any allergies or dietary wishes? We are happy to accommodate them.

BAR & LOUNGE

OYSTERS (per piece)

Natural 3,75

Lemon | Shallot | Red wine vinegar

Oyster tosazu 4,00

Fermented soy dressing | Shallot

Gratinated oyster 4,25

Creamy Hollandaise sauce

BAR SNACKS

Crispy chicken 9,50

Crispy chicken bites | Spicy Japanese mayonnaise | Spring onion

Gyoza 8,50

Crispy fried Japanese dumplings | Tomasu soy sauce | Furikake

Bao bun rendang *veggie or beef* 9,50

Steamed bun | Rendang | Crispy onions

Kingfish ceviche 12,50

Pickled vegetables | Fresh cucumber dressing

Sardines 10,50

Sourdough bread | Seasalt

Artisan bitterballen | 6 pieces *veggie or beef* 8,50
Served with Doesburg mustard

Sourdough bread with dips 5,50
Fresh sourdough bread | Assorted homemade spreads

Mini spring rolls | 8 pieces 8,50
Crispy vegetarian spring rolls | Sweet and sour sauce

Gordal olives 4,50
Mild | Buttery | Firm | The finest Spanish olive from Seville

FLAMMKUCHEN

Goatcheese 14,50
Soft goat cheese | Sour cream | Spinach

Brandt & Levi 15,50
Artisinal bacon | Sour cream | Chives

Generous sharing platter 24,50 A rich selection of our warm and cold bar & lounge favorites
--

Do you have any allergies or dietary wishes? We are happy to accommodate them.

ALL-DAY DISHES

STARTERS

Kingfish ceviche 17,50
Pickled vegetables

Burrata 16,50
Roasted tomato | Romesco | Clear tomato water

BBQ cucumber 14,50
Dill | Ayrán dressing | Crispy furikake crumble

INTERMEDIATE COURSES

Tandoori mussels 16,50
Kohlrabi | Cauliflower | Farro

Poivre artichoke 15,50
Creamy ricotta | Baba ganoush

Sweetbread 19,50
Silky carrot purée | Ginger | Roasted coriander

MAIN COURSES

Red gurnard bouillabaisse 26,50
Fennel | Orange | Anise

Ribs & Radish 24,50
Slow-cooked ribs | Crispy daikon radish

Dry-aged duck 28,50
Roasted leek | Tomasu soy sauce | Watercress

Beetroot steak 22,50
Smoked and dried beetroot | Rapeseed oil beurre blanc |
Smoked egg yolk | Green apple

DESSERTS

Foie royale <i>cruelty-free foie gras alternative</i>	16,50
Sablé breton Toschi Amarena cherries	
White chocolate cremeux	12,50
Fragrant violet Seasonal fruit from De Buitenplaats	
Poached apricots	14,50
Wheat beer hangop Elderflower Apricot sorbet Rosemary	
Cheese board by De Kaasbaas	19,50
Selection of regional cheeses Raw honeycomb Olive oil crackers Jam	

THE MENUS

3 courses 45,00

4 courses 55,00

5 courses 65,00

SPECIALS & CLASSICS

Tournedos	45,00
Rich red wine sauce Sautéed onion compote Pommes dauphine	
Côte de boeuf <i>per 2 persons</i>	42,50
Creamy Béarnaise sauce Pommes dauphine Sweet onion compote	
Catch of the day	29,50
Daily changing catch with matching garnishes	

Do you have any allergies or dietary wishes? We are happy to accommodate them.

SIDE DISHES

Sourdough bread with dips

5,50

Farmhouse butter | Daily changing dips

Pommes dauphine

5,50

Stuffed with homemade sautéed onion compote

Homemade fries

5,50

Creamy Brander mayonnaise | Maldon salt

Vegetables of the day

4,50

Freshly harvested from De Buitenplaats

Daily salad

5,50

Fresh crisp salad from De Buitenplaats | Refreshing dressing