Menukaart

Lunch · Diner · Dessert

IETS TE VIEREN?

Naast onze kaart verzorgen wij graag het complete plaatje. Bekijk onze website of vraag ons gerust naar de mogelijkheden.

High Tea · Shared Lunch &
Dining · Buffetten · Barbecue · Keuzemenu’s · Feesten & Bruiloften

Al onze arrangementen vindt u terug op de website.

VEGETARISCH

Heb je een allergie of dieetwens? Vraag het ons gerust.

Brood & eieren

tot 16:30 uur

Brood

2 kaaskroketten — 11
mosterdmayonaise

Roombrie uit de oven — 12
cranberry’s · walnoten · honing

Pistolet gerookte zalm — 15
roomkaas · rode ui · komkommer

Tonijnsalade — 13
kappertjes · appel · rode ui

Serranoham & camembert — 14
toast · honing · tijm · stoofpeer

Rundercarpaccio — 15
pittenmix · Reypenaer · truffelmayonaise

Pistolet teryaki kip — 15
ingelegde rode kool · krokante uitjes

2 Achterhoekse kroketten — 12
mosterd

Chef’s special — 15
wisselende specialiteit van de chef

Achterhoekse scharreleitjes

Uitsmijter met 3 eieren — 12
kaas · ham · spek +2

Boeren uitsmijter met 3 eieren — 16
ham · Reypenaer · spek · ui · champignons

LUNCHKAART

Salades, soepen & warme lunch

Maaltijdsalades

Pompoen & biet (vega) 16
bulgur · walnoten · truffelmayonaise

Coppa wild zwijn 20
Cumberlandsaus · parmezaankrokant· dadels

Alle salades worden geserveerd met brood.

12-uurtjes

Vegetarisch 15
Doesburgse mosterdsoep met tuinkruiden · groentekroket · waldorfsalade · spiegeleitje met kaas

Vis 18
Doesburgse mosterdsoep met forel · garnalenkroket · waldorfsalade · spiegeleitje met gerookte zalm

Vlees 16
Doesburgse mosterdsoep met spekjes en bosui · Achterhoekse kroket · waldorfsalade · spiegeleitje met ham & kaas

Wild 18
wildbouillon met paddenstoelen · wildcroquet · waldorfsalade · spiegeleitje met coppa wildzwijn

Soepen

Wild bouillon 8
brioche · paddenstoelen · tomatenolie

Doesburgse mosterdsoep 8
spekjes · bosui · vegetarisch mogelijk

Soep Special 8
wisselende soep van de chef

Pannenkoeken

Naturel 11
spek +2 · kaas +2 · gekarameliseerde appeltjes +2

Warme lunch

Tortellini zwarte truffel 24
koningsboleet · peterselie

Zalmfilet 28
witte wijnsaus · trostomaatje · fenegriekolie

Varkenshaasmedaillons 27
champignon roomsaus

Hertenbiefstuk 31
shitake jus - rode kool - spuitentaartje

Broodje avocadoburger 18
gekarameliseerde rode ui · tomaat · oude kaas · gebakken eitje · Heeckerendip · friet

Broodje wildburger 18
gekarameliseerde rode ui · tomaat · oude kaas · spek · gebakken eitje · truffelmayonaise · friet

Broodje beefburger 18
gekarameliseerde rode ui · tomaat · oude kaas · gebakken eitje · Heeckerendip · friet

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde groenten, salade en aardappelgarnituur.

Desserts

Heeckeren coupe 10
sorbetijs peer · mandarijn · perzik · slagroom

Zoethout crème brûlée 10
koffieroomijs · slagroom

Dame Blanche 10
vanille roomijs · chocoladesaus · slagroom

Kaasplankje 10
vier verschillende kazen· mostarde · kletzenbrood

DINERKAART

Voorgerechten, soepen & salades

vanaf 17:00 uur

Voorgerechten

Stoofpeer — 10
Roquefort · honing · balsamico · pistache

Champignons Dordogne — 11
bierbeslag · knoflooksaus

Proeverij van vis — 17
palingmousse · geschroeide mul · zeebaars · rivierkreeft

Zalmcarpaccio — 16
mierikswortelmayonaise · kappertjes · ansjovis · groene appelparels

Rundercarpaccio — 15
pittenmix · Reypenaer · truffelmayonaise

Charcuterie proeverij — 15
Serranoham croquet · Reypenaer soesje · tartaar fuet · eend rillette

Wild duo — 17
wilde eend · geconfijte fazant · sinaasappeldressing · kikker erwten

Brood met sausjes — 9
kruidenboter · Heeckerendip · aïoli

Samengestelde plank om te delen — 19 p.p.
selectie van onze voorgerechten · vanaf 2 personen

Soepen

Wild bouillon — 9
brioche · paddenstoelen · tomatenolie

Doesburgse mosterdsoep — 8
spekjes · bosui · vegetarisch mogelijk

Soep Special — 8
wisselende soep van de chef

Salades

Pompoen & biet (vegan) — 13 / 16
bulgur · walnoten · truffelvinaigrette

Coppa wild zwijn — 17 / 20
Cumberlandsaus · parmezaankrokant · dadels

Klein / groot · alle salades worden geserveerd met brood en kruidenboter.

DINERKAART

Hoofdgerechten & desserts

Hoofdgerechten

Tortellini zwarte truffel 24
koningsboleet · peterselie

Krokante aubergine 24
limoenhumus · groentechips

Snoekbaarsfilet 30
gerookte paprikasaus · bimi · citroen

Zalmfilet 28
witte wijnsaus · trostomaatje · fenegriekolie

Varkenshaasmedaillons 27
champignon roomsaus

Zwijn & Haas 30
kruidkoekjus · uiringen · stoofpeertje

Hertenbiefstuk 31
shiitakejus · rode kool · spruitentaartje

Diamanthaas 29
pesto · rodewijnjus

Mixed grill 31
kippendij · diamanthaas · spareribs · varkenshaas · pepersaus

Confit de canard 30
gekarameliseerde appeltjes · sinaasappelsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde groenten, salade en aardappelgarnituur.

Desserts

Sticky brownie 10
karamel · cassissorbet

Hazelnootmousse 10
bokkenpootjesroomijs · amandelkoekjes

Zoethout crème brûlée 10
koffieroomijs · slagroom

Heeckeren ijscoupe 10
sorbetijs peer · mandarijn · perzik · slagroom

Kaasplankje 15
vier verschillende kazen · mostarde · kletzenbrood · druiven

Friandises 10
huisgemaakte lekkernijen

VAN 13 OKTOBER 2026 TOT 14 JANUARI 2027

Wildmenu

VOORGERECHT

Wildduo

Paté van wilde eend | gekonfijte fazant
sinaasappeldressing | geroosterde kikkererwten

SOEP

Wildbouillon

brioche | paddenstoelen | tomatenolie

HOOFDGERECHT

Biefstuk & sukade van hert

shiitakejus | rode kool | spruitentaartje

DESSERT

Zoethout crème brûlée

koffieroomijs | slagroom

OPTIONEEL

Kaasplank

vier verschillende kazen | mostard
kletzenbrood | druiven

4 gangen 65 · 5 gangen 72

VOOR DE KLEINTJES

Kindermenu

Om te beginnen

Ham met meloen	7,50
Tomatensoepje	5,00
Fruitcocktail	7,50

Hoofdgerechten

Snack naar keuze met frietjes · mayonaise · appelmoes	7,75
Spare-rib met frietjes · mayonaise · appelmoes	8,75
Kibbeling met frietjes · mayonaise · appelmoes	8,75
Flensjes met fruit poedersuiker	8,00
Poffertjes poedersuiker	7,25

Toetje

Kinderijsje met verrassing	6,25