

MENUKAART



SOEPEN

DOESBURGSE MOSTERDSOEP € 8,50

van biologische aardappel en Doesburgse mosterd met
aardappelkaantjes en dungseden prei

SOEP VAN HOLLANDSE GARNALEN EN TOMATEN € 9,50

met zacht gegaarde seizoen vis



VEGETARISCH

PLUKBROOD € 5,50

met smeersels

CRÈME VAN ZACHTE GEITENKAAS VAN DE WOLVERLEI € 12,50

met gemarineerde groenten, spicy compote van tomaat,
basilicum olie en krokant rozemarijn brood
Wijnsuggestie: Domaine de Coquin Menetou-salon € 8,50



VIS

CEVICHE VAN ZEEDUIVEL MET GROENE CURRY € 12,50

met een vinaigrette van karnemelk en dragon,
gemarineerde groenten en krokante radijs.
Wijnsuggestie: Ruffino La Solatia Pinot Grigio € 8,50



VLEES

ROLLEAU VAN PULLED RUND € 12,50

met frisse marmelade van knoflook en een crunch van
specerijen en groenten
Wijnsuggestie: Pasqua Morago Bianco € 7,00

HOLLANDSE RUNDERCARPACCIO € 13,00

met Doesburgse mosterd crème, gefrituurde kappertjes,
rucola en Remeker kaas
Wijnsuggestie: Ayet Gris Rose grenache cinsault € 5,50

ZACHT GEGAARDE SOUPERHEN VAN LANKERHOF € 13,00

met zoete soja, krokante oesterzwammen en kaviaar van
soja en pulled oesterzwam
Wijnsuggestie: Joseph Catlin Sauvage Pinot Gris € 8,50



WISSELEND WEEK MENU

3 GANGEN	€ 37,50
4 GANGEN	€ 42,50
5 GANGEN	€ 47,50

HOOFDGERECHTEN



VERRASSING VAN DE CHEF

€ 22,50

Wijnsuggestie van onze gastheer/vrouw



VEGETARISCH

CANNELONIE VAN SPINAZIE

€ 23,00

met groenten uit het seizoen en veloute met groene kruiden (vegan)

Wijnsuggestie: Ayet Gris Rose grenache cinsault €5,50



VIS

VIS UIT HET SEIZOEN

€ 23,00

met bij passende saus en garnituren

Wijnsuggestie van onze gastheer/vrouw



VLEES

GEVULDE KIPFILET VAN HET BINNENVELD

€ 22,50

met crème van pastinaak en saus van limoen en peterselie

Wijnsuggestie: Theodurus Spätburgunder € 8,50

BIEFSTUK VAN RUND VAN DE GRILL

€ 23,00

met een luchtige saus van groene kruiden

Wijnsuggestie: Cérvolos Granatxa de Cérvolos € 8,50



KINDERMENU

Kies een twee- of driegangen menu voor de kinderen.

Twee gangen: € 14,50 | drie gangen: € 18,50



NAGERECHTEN

TAARTJE VAN HOLLANDSE ROOMKAAS € 9,00

met compote van rabarber, een sorbet van rood fruit en
vanilleroom met een krokantje van hollandse hopjes

GRIESMEEL BAVAROIS € 9,50

met mousse van advocaat, schuim van frambozen en
perenijs met een bodem van jodenkoek

TAARTJE VAN HOLLANDSE KWARK € 9,50

met roomijs van karamel zeezout en gebakken pruimen
met honing en tijm

KAASPLANK VAN HOLLANDSE KAZEN € 14,50

met bijpassende garnituren
Suggestie: bijpassende wijn/port per kaas € 8,50

DESSERTWIJN ADVIES VAN ONZE GASTHEER/VROUW





Wij werken samen met PuurDichtbij!

De ingrediënten voor onze gerechten komen rechtstreeks van boeren uit de buurt. Lekkerder, lokaler en verser dan dit kan niet! Hierdoor weten we waar onze producten vandaan komen en dat er goed wordt omgegaan met natuur, het milieu en dierenwelzijn.

Wil je meer weten over de herkomst van jouw gerecht? Wij vertellen je graag meer!

DRANKEN



FRISDRANK

LIMONADE	€ 1,75
COCA COLA	€ 2,90
COCA COLA LIGHT	€ 2,90
FANTA	€ 2,90
CASSIS	€ 2,90
SPRITE	€ 2,90
RIVELLA	€ 2,90
BITTER LEMON	€ 3,00
TONIC	€ 3,00
GINGER ALE	€ 3,00
FUZE TEA	€ 3,00
FUZE TEA GREEN	€ 3,00
HOME MADE LIMONADE	€ 3,50
BIOLOGISCHE VRUCHTENSAP	€ 3,50
VERSE JUS D'ORANGE	€ 3,75
CHAUDFONTAINE BLAUW/ROOD (33 cl)	€ 2,90
CHAUDFONTAINE BLAUW/ROOD (75 cl)	€ 4,75
MELK	€ 2,00
KARNEMELK	€ 2,00
HAVERMELK	€ 2,00
SOJAMELK	€ 2,00
CHOCOLADEMELK	€ 2,90



WARME DRANKEN

CAFE CRÈME	€ 2,50
ESPRESSO	€ 2,50
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,75
CAPPUCINO	€ 3,00
KOFFIE VERKEERD	€ 3,00
DOPPIO	€ 3,25
LATTE MACCHIATO	€ 3,75
IRISH COFFEE	€ 7,50
SIROOP (DIV. SMAKEN)	€ 0,25
SLAGROOM	€ 0,50
WARME CHOCOLADEMELK	€ 3,00
IJSKOFFIE	€ 4,50

ALLE KOFFIE IS OOK CAFÉÏNEVRIJ
TE BESTELLEN, TEVENS HEBBEN WIJ
HAVERMELK EN SOJAMELK

THEE	€ 2,50
VERSE MUNTTHEE	€ 3,50
GEMBERTHEE	€ 3,50



BIER

HEINEKEN	€ 3,00
KLEIBURG SESSION IPA	€ 4,75
KLEIBURG SICILIAANS WIT	€ 4,75
KLEIBURG DUBBELBLOND	€ 4,75
KLEIBURG TRIPEL IPA	€ 5,25
HEINEKEN 0.0%	€ 3,00
AMSTEL RADLER 0.0%	€ 3,00
KLEIBURG SEIZOENSBIER	€ 5,25



SPIRITS

LUNTERS NEUTJE	€ 3,00
RODE PORT	€ 4,00
WITTE PORT	€ 4,00
VODKA	€ 5,00
GIN	€ 5,00
WHISKY	€ 5,00
BACARDI	€ 5,00
SAMBUCA	€ 5,50
LICOR 43	€ 5,50
TIA MARIA	€ 5,50
BAILEYS	€ 5,50
APEROL SPRITZ	€ 6,50



WITTE WIJN

ROQUENDE – CHARDONNAY € 4,50 | € 22,50

Sappige, fruitige Chardonnay. De Zuid-Franse zon zorgt voor door en door rijpe druiven en een exotisch karakter van de wijn. Gemaakt zonder houtrijping, dus boordevol tropisch fruit.

FEDELE – PINOT GRIGIO € 5,50 | € 26,50

Aangename biologische wijn met aroma's van citrus en exotisch fruit. Prettig en soepel in de smaak met tropische nuances afgewisseld door rijpe citrus tonen en een mineraliteit die zorgt voor een verfrissende afdronk.

SALENTEIN – SAUVIGNON BLANC € 6,50 | € 37,50

Salentein Selection Sauvignon Blanc smaakt naar limoen, peren, vijgen en kruidige tonen van witte peper en buxus. De smaak van de wijn is vol en sappig en heeft een perfecte structuur.

PROSECCO FRIZZANTE € 4,75 | € 24,50

Deze Frizzante is een voorbeeld van een frisse, licht parelende wijn met delicate fruittonen. Een goede balans en niet te zwaar. Excellent als aperitief, probeer deze wijn ook eens bij een mooi voorgerecht.



CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT € 85,- PER FLES

Moët & Chandon Brut Impérial is de vaandeldrager van het fameuze huis Moët & Chandon. Een harmonieuze blend van de drie druivensoorten uit de Champagne. Moët & Chandon Brut Impérial is een subtiele, droge Champagne.



RODE WIJN

ROQUENDE – CABERNET SAUVIGNON € 4,50 | € 22,50

Mooie, fruitige Cabernet Sauvignon, gemaakt van druiven uit het zonnige Zuid-Frankrijk. De bijzondere bodem zorgt voor pure fruitaroma's en zachte tannines. Mooi bij vlees van de grill.

FEDELE – NERO D'AVOLA € 5,50 | € 26,50

Smaakvolle, biologische wijn van de op Sicilië inheemse Nero d'Avola druif. Donker gekleurd en gekenmerkt door de aanwezigheid van veel rood en zwart fruit, licht kruidig maar bovenal soepel drinkbaar en aangenaam verfrissend.

SALENTEIN – MALBEC € 6,50 | € 37,50

Salentein Barrel Selection Malbec is typisch Argentijns: intens en smaakvol! Opvallend zijn de aangename aroma's van rijpe pruimen, cacao en een hint van vanille. De wijn is diep paarsrood van kleur.



ROSÉ

ROQUENDE – GRENACHE ROSÉ € 4,50 | € 22,50

Deze Grenache Rosé komt uit het zonnige zuiden van Frankrijk. Warme dagen en koele nachten zorgen voor complexe aroma's, sappig fruit en opwekkende zuren. Lekker bij oosterse gerechten.

FEDELE – ROSÉ € 5,50 | € 26,50

Een karaktervolle biologische rosé gemaakt van 100% Nero d'Avola van de beste wijngaarden in de regio rond Trapani. Levendig in geur en smaak met tonen van bessen en vers rood fruit.

