

Voorgerechten

Alexandra cocktail van kip, selderie, ananas en mandarijn, overgoten met cocktailsaus	€ 8,00
Carpaccio van dun gesneden gemarineerde ossenhaas	€ 12,50
Garnalen cocktail van Hollandse garnalen	€ 12,25
Assiette fruits de mer: gerookte zalm, Hollandse garnalen en gerookte forel	€ 13,50
Krab-Kreeft-Langoustine; salade van krab, soepje van kreeft en gebakken langoustine	€ 14,50
Groene salade met geitenkaas uit de oven, pijnboompitten en een honing-thijm dressing	€ 10,50
Dungesneden parmaham met een huisgemaakte aardappelsalade en meloen	€ 12,50
Florida cocktail; krab en verse grapefruit overgoten met een romige cocktailsaus	€ 13,50

Soepen

Groentesoep , helder	€ 5,-
Kippensoep , helder	€ 5,-
Tomatensoep met room	€ 5,-
Champignonsoep	€ 5,-
Kreeftensoep	€ 6,50
Uiensoep met een knoflook crouton en grande padano kaas	€ 6,50

Warme tussengerechten

Vordense Lekkernijen; gebakken bloedworst, balkenbrij en een stukje rolpens met appel	€ 12,50
Escargots: wijngaardslakken in een pittige kruidenboter	€ 9,50
Gebakken champignons en spekjes met toast	€ 8,75
Gebakken mosselen met kruidenboter	€ 10,25

Kindermenu

Kopje tomatensoep, aansluitend een keuze uit een kroketje, knakworstje, Wiener schnitzeltje, half haantje of een biefstukje van de haas en als toetje een kindersurprise	€ 12,00
Kindermenu zonder soep	€ 9,75

Voor 65+ en kleine eters

Voor 2 personen kunt u samen één hoofdschotel bestellen, wij berekenen dan een toeslag van € 5,50 op de hoofdschotel, dit is niet van toepassing op onze actie haan.

Sauzen en garnituren

Pepersaus van groene pepers, champignon-roomsaus, kreeftensaus, gebakken champignons	€ 2,75
Boerengarnituur; gebakken champignons, uitjes, paprika en spekjes	€ 3,00
Kruidenboter	€ 1,75

Spoorn van citroen sorbetijs met een vleugje vlierbes

€ 4,50

Hoofdgerechten

Vis

Tong , in de roomboter gebakken of gepocheerde tong van ca. 500 gram	dagprijs
Kabeljauw met gebakken witlof, pompoenpitten en balsamico	€ 23,50
Gebakken zalm op een bedje van penne, gesmoorde wilde spinazie en kreeftensaus	€ 21,50

Vlees

Entrecôte*	€ 23,50
Boeren entrecôte* met gebakken champignons, uitjes, paprika en spekjes	€ 26,50
Biefstuk* van de haas	€ 25,75
Varkenshaas	€ 19,00
Cordon Bleu	€ 18,50
Wiener schnitzel	€ 17,50
Kalfslever met spek en uien	€ 22,50
Kalfsoester met penne en een knoflookjus	€ 22,50
Lamsrack met een saus van rozemarijn	€ 23,50

* *Angus beef, origineel afkomstig uit de hooglanden van Ierland. Puur, mals en rijk van smaak*

Wild

Bakker stoofpannetje van ree met hutspot	€ 18,50
Reebout filet aan tafel getrancheerd, met een krachtige wildsaus	€ 25,50

* *Ons wild is afkomstig uit de Achterhoek*

Vegetarisch

Stamppot van spitskool bedekt met tomaten en gratineerd met brie	€ 16,50
Ravioli piccoli , vergezeld van roerbakgroentes, basilicum en een saus van Hollandse kazen	€ 17,50

Actie: Halve Haan



Halve haan met boerengarnituur, frites en appelcompôte

€ 8,50

Als sinds 1945 voeren wij in de wintermaanden Bakker's befaamde haantjes-actie: een overheerlijke halve haan voor de halve prijs: da' s dubbel zo lekker! (geldig tot 29 april, muv de feestdagen).

Soepen

Groentesoep, helder	€ 5,-
Kippensoep, helder	€ 5,-
Tomatensoep met room	€ 5,-
Champignonsoep	€ 5,-
Kreeftensoep	€ 6,50
Uiensoep met een knoflook crouton en grande padano kaas	€ 6,50

Koude Lunchbroodjes

Stokbroodje gezond, wit of bruin met kaas, sla, tomaat, ei en komkommer	€ 7,50
Stokbroodje gerookte zalm, wit of bruin met sla en en ceasar dressing	€ 9,75
Chiabatta met tomatentapenade, coppa di Parma en tomaat	€ 8,25
2 boterhammetjes, wit of bruin met ham, kaas of rosbief	€ 5,50

Warme Lunch

Gebakken champignons en spekjes met toast	€ 8,75
Gebakken mosselen met kruidenboter	€ 10,25
Stokbrood wit of bruin Gratinée; tomaat en brie uit de oven	€ 7,50
Stokbrood Meditairané met ham, kaas, olijven en zongedroogde tomaat uit de oven	€ 7,75
Wiener schnitzel met groene salade en frites	€ 11,50
Biefstuk van de haas* met brood of friet, sla en biefstukjus	€ 24,50

* *Angus beef, origineel afkomstig uit de hooglanden van Ierland, vlees waarvan je de oorsprong proeft: puur, mals en rijk van smaak*

Traditionele Lunch

Tosti met ham en kaas	€ 5,00
Twee handgemaakte kroketten met wit of bruin brood	€ 7,00
Een handgemaakte kroket met wit of bruin brood	€ 4,75
Uitsmijter met ham, kaas of rosbief	€ 7,50
Omeletje champignons, ham of kaas	€ 8,00
Boerenomelet met champignons, spekjes, uien en paprika	€ 8,50

Koude Lunchgerechten

Alexandra cocktail van kip, selderie, ananas en mandarijn, overgoten met cocktailsaus	€ 8,00
Carpaccio van dun gesneden gemarineerde ossenhaas	€ 12,50
Garnalen cocktail van Hollandse garnalen	€ 12,25
Assiette fruits de mer: gerookte zalm, Hollandse garnalen en gerookte forel	€ 13,50
Krab-Kreeft-Langoustine; salade van krab, soepje van kreeft en gebakken langoustine	€ 14,50
Groene salade met geitenkaas uit de oven, pijnboompitten en een honing-thijm dressing	€ 10,50
Dungesneden parmaham met een huisgemaakte aardappelsalade en meloen	€ 12,50
Florida cocktail; krab en verse grapefruit overgoten met een romige cocktailsaus	€ 13,50
Russisch ei	€ 12,50
Huzarensalade	€ 9,75

Twaalfuurtje

Kopje groentesoep, twee boterhammetjes belegd met ham en kaas, een boterhammetje met kroket, een bolletje huzarensalade én een glas melk of een kop koffie	€ 10,50
Mini Twaalfuurtje voor de kleine, lekkere trek; broodje bitterbal, klein kopje groentesoep, stokbroodje oude kaas	€ 8,50

Locale zuivelproducten

Een beker halfvolle melk of karnemelk	€ 1,75
---------------------------------------	--------

Gebak

Appel/abrikozen taartje met een toefje slagroom	€ 3,25
---	--------

Voor bij de borrel

Bitterballen per stuk	€ 0,75
Bittergarnituur per persoon	€ 5,25
Kippenlevertjes omwikkeld met spek, per portie	€ 6,50
Gemengde noten per portie	€ 3,50
Olijven per portie	€ 3,50

Nagerechten

Bolletje citroen sorbetijs met een vleugje vlierbes Voor de kleine trek: heerlijk om uw diner mee af te sluiten	€ 4,50
Kinderijs	€ 4,25
Dame Blanche , vanille-ijs met advocaat en warme chocoladesaus	€ 7,50
Chocolade parfait met amarenen kersen	€ 7,50
Huisgemaakte Tarte tatin met een bolletje vanille ijs	€ 7,50
Chipolata pudding vergezeld van een marasquin saus	€ 7,50
Crème Brûlée	€ 6,50
“Droom” van Hazelnoot ; schuim, ijs en pudding	€ 8,50
Parade van desserts , vanaf 2 personen te bestellen	€ 15,50
Coupe ijs	€ 6,50
Proeverij van kaas ; Bleu d’auvergne, Camembert en Oude Hollandse kaas, vergezeld van een glas White Port casa de santa Eufemia	€ 11,25

Dessertwijn

Om uw dessert geheel compleet te maken; severen wij u graag een glaasje Muscat de Rivesaltes, per glas	€ 5,00
---	--------

Digestieven

Cognac V.S.O.P. Bruno de Lestapis	€ 6,00
Grappa	€ 6,00
Calvados	€ 6,00
Armagnac	€ 6,00
Marc de Bourgogne	€ 6,00
Diverse single malt whisky's	€ 8,00

Liqueuren

Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, D.O.M. Bénédicotine	€	6,00
Tia Maria, Baileys, Sambuca	€	6,00
Amaretto, Limoncello di Capri	€	6,00

Koffie en thee

Koffie	€	2,10
Cappuccino	€	2,20
Espresso	€	2,20
Koffie verkeerd	€	2,20
Thee, diverse smaken	€	2,10
Verse Munt thee	€	3,00
D.O.M. Café met D.O.M. Bénédicotine	€	6,75
French Coffee met Grand Marnier	€	6,75
Irish Coffee met Irish whiskey	€	6,75

Bon Bon Plateau

Handgemaakte bonbons, heerlijk voor bij de koffie	€	12,50
---	---	-------

Sigaren

Tevens kunnen wij u bij uw kopje koffie een sigaar presenteren uit het ruime assortiment van het 'Oud Kampens Sigarenhuis' en het Sigarenhuis 'De Graaff'.

Ons restaurant is een rookvrije ruimte, indien u sigaar of een sigaret wenst te roken, bieden wij u hiervoor de gelegenheid onder de veranda voor het hotel of in de tuin.