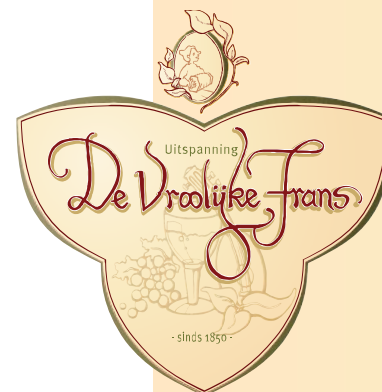


Lunch



€

Huisgemaakte soepen met biologisch brood

Wildbouillon met bospaddenstoelen

Krachtige wildbouillon met bospaddenstoelen en een truffelroomkraag, geserveerd in een wijnglas

5,75

Soep uit de streek

Doesburgse mosterdsoep met spekjes

Romige soep van Doesburgse mosterd met spekjes

5,75

Pompensoep

Rijkgepulde pompensoep met korianderolie en bieslook

5,75

Vrolijke uitsmijters

Uitsmijter met kaas

Te bestellen met bruin of wit brood

7,00

Uitsmijter met boerenham

Te bestellen met bruin of wit brood

7,00

Uitsmijter met kaas en boerenham

Te bestellen met bruin of wit brood

7,95

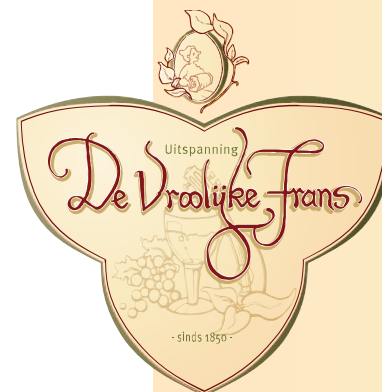
Uitsmijter 'De Vrolijke Frans'

Royale uitsmijter met spek, ham, kaas en 4 eieren, met bruin of wit brood

8,95

Heeft u wensen i.v.m. een allergie of een dieet, laat het ons weten

Lunch



Pannenkoeken

	€
Pannenkoek naturel Geserveerd met stroop of poedersuiker	6,50
Pannenkoek met spek Geserveerd met stroop of poedersuiker	7,50
Pannenkoek met ham en kaas Geserveerd met stroop of poedersuiker	7,50
Pannenkoek met appel Geserveerd met stroop of poedersuiker	7,95

Tosti's

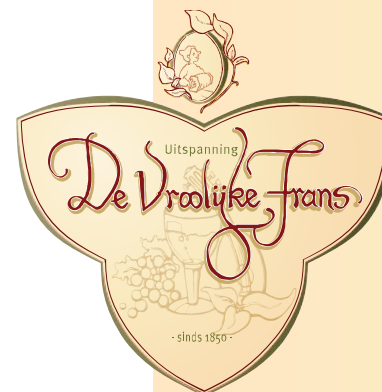
Dubbele tosti met kaas	5,50
Dubbele tosti met ham en kaas	6,00
Dubbele tosti met mozzarella, tomaat en basilicum	6,95

Vrolijk belegde meergranenbroodjes

Met jong-belegen polderkaas en rauwkost	6,50
Met boerenham, sla en komkommer	6,50
Met gerookte zalm, roomkaas en sla	8,75
Met brie, vijgenchutney, walnoten en rucola	8,75
Met carpaccio, pesto, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten	9,50

Heeft u wensen i.v.m. een allergie of een dieet, laat het ons weten

Lunch



Specials

Proeverij van wild

Coppa di Parma van wildzwijn, terrine van ree met ganzenlever en veenbessencompote, carpaccio van hert met truffelcrème en een rillette van gans met bruschetta

14,50

Huisgerookte zalm met sesam

Gerookte zalm uit onze eigen rookoven met frisse komkommer, een krokantje van sesam en saffraanmayonaise

9,75

Grolsche champignons

Champignons gebakken in een bierbeslag van Grolsche herfstbok met een knoflooksausje

8,25

Hertencarpaccio met truffelcrème en pastinaakchips

Dungesneden carpaccio van hert met daar bij een crème van truffel, rucola, pastinaakchips en pijnboompitten

12,50

Geitenkaassalade met pompoen

Rijkgevulde salade van rucola met gebruleerde geitenkaas, geroosterde pompoen, walnoten en een dressing met honing

8,75

Carpaccio van het IJsselvallei-rund

Geserveerd met huisgemaakte pesto, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

11,50

Vrolijke etagère

Feestelijke etagère met daarop een proeverij van alle bovenstaande specials, met uitzondering van coppa di Parma van wildzwijn, rillette van gans en terrine van ree, te bestellen voor 2 personen

24,50

Bietenburger met briochebrood

Huisgemaakte bietenburger van rode biet uit eigen tuin geserveerd met briochebrood, avocado, mango, hummus, fetakaas en rucola met daarbij frietjes

11,50

Runderburger van het IJsselvallei-rund

Lekker broodje met daarop een runderburger van het IJsselvallei-rund met avocado, tomaat, kaas en burgersaus, geserveerd met frietjes en salade

11,50

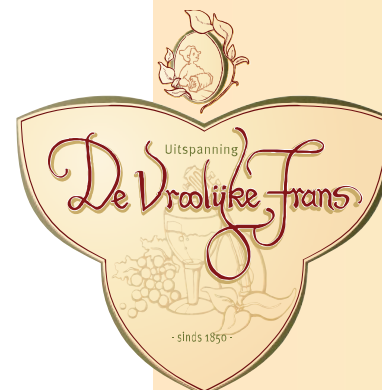
Klassieker: 2 Van Dobben kroketten met brood

2 heerlijke Van Dobben rundvleeskroketten op wit of bruin brood met Doesburgse mosterd

8,00

Heeft u wensen i.v.m. een allergie of een dieet, laat het ons weten

Lunch



Voor bij de koffie

Appeltaart van de chef

Appeltaart gevuld met appels die niet ver van de boom gevallen zijn, walnoten en rozijnen, gemaakt door 'Ontmoet en co' de dagbesteding van Riwis 'Buiten de Veste' volgens het geheime recept van onze chef-kok

€ 3,50

Brummense bol

Heerlijke soes gevuld met slagroom en daarop chocolade

€ 3,50

Slagroomtoefje

€ 0,40

Voor bij de borrel

Portie Van Dobben bitterballen met Doesburgse mosterd (6 stuks)

€ 4,95

Warm borrelgarnituur (8 stuks)

€ 4,75

Koud borrelgarnituur (12 stuks)

Jonge kaas, oude kaas, worst met olijfjes en mosterd

€ 5,00

Portie kaas of olijven

€ 4,50

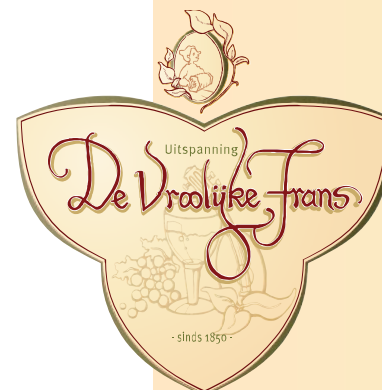
Plateau 'De Vrolijke Frans'

Royaal voor 2 personen, voldoende voor 4 personen, met bitterballen, gefrituurde garnalen, kaassoufflés, kaas, worst, olijven, sausjes en brood met kruidenboter

€ 15,50

Heeft u wensen i.v.m. een allergie of een dieet, laat het ons weten

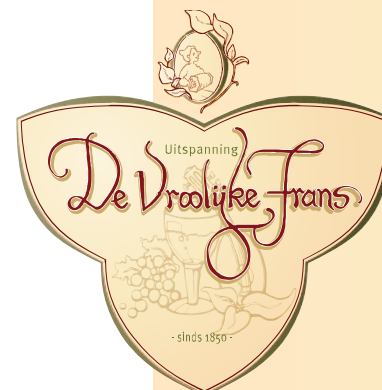
Voor de kinderen



	€
Gebakken stukje zalmfilet met een botersaus en frietjes	8,75
Kinderkip Krokant gebakken kippendij met friet, appelmoes en mayonaise	8,50
Portie friet met kroket, appelmoes en mayonaise	6,00
Portie friet met frikandel, appelmoes en mayonaise	6,00
Portie friet met kipnuggets, appelmoes en mayonaise	6,00
Pannenkoek naturel met stroop en suiker	6,50
Kinderijsje	3,50

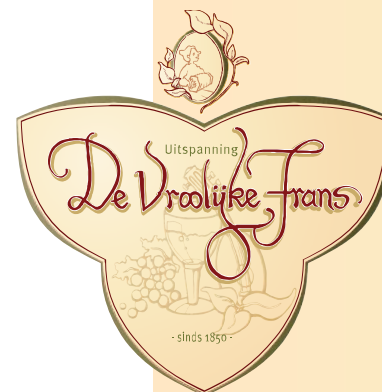
Heeft u wensen i.v.m. een allergie of dieet, laat het ons weten

Voorgerechten



	€
Proeverij van wild Coppa di Parma van wildzwijn, terrine van ree met ganzenlever en veenbessencompote, carpaccio van hert met truffelcrème en een rilette van gans met bruschetta	14,50
Huisgerookte zalm met sesam Gerookte zalm uit onze eigen rookoven met frisse komkommer, een krokantje van sesam en saffraanmayonaise	9,75
Geitenkaassalade met pompoen Rijk gevulde salade van rucola met gebruleerde geitenkaas, geroosterde pompoen, walnoten en een dressing met honing	8,75
Hertencarpaccio met truffelcrème en pastinaakchips Dungesneden carpaccio van hert met daarbij een crème van truffel, rucola, pastinaakchips en pijnboompitten	12,50
Vrolijke etagère Feestelijke etagère met daarop een proeverij van onze voorgerechten, met uitzondering van coppa di Parma van wildzwijn, rilette van gans en terrine van ree, te bestellen voor 2 personen	24,50
Voorgerechten uit de streek	
Grolsche champignons Champignons gebakken in een bierbeslag van Grolsche herfstbok met een knoflooksausje	8,25
Carpaccio van het IJsselvallei-rund Geserveerd met huisgemaakte pesto, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes.	11,50
Soepen	
Wildbouillon met bospaddenstoelen Krachtige wildbouillon met bospaddenstoelen en een truffelroomkraag geserveerd in een wijnglas	5,75
Soep uit de streek	
Doesburgse mosterdsoep Romige soep van Doesburgse mosterd met spekjes	5,75
Pompoensoep Rijk gevulde pompoensoep met korianderolie en bieslook	5,75

Hoofdgerechten



Hoofdgerechten vlees

	€
Lerse biefstuk met oesterzwammen In boter gebakken lerse biefstuk, geserveerd met een saus van oesterzwammen	20,50
Wildzwijns sukade met bospaddenstoelenrisotto Zacht gegaarde sukade van wildzwijn met een risotto van bospaddenstoelen	21,50
Hertenbiefstuk Gebakken biefstuk van hert geserveerd met een truffeljus	23,50
Proeverij van wild Zacht gegaarde hertenwang, gebakken wilde eendenborst, zwijnshaas en een saucisse van fazant, dit alles geserveerd met een wildjus met cantharellen	27,50

Hoofdgerechten uit de streek

Ribroast van het Veluws landvarken Licht gepekeld ribroast van de grill met honing-tijm mosterdsaus op een bedje van zuurkool	20,50
Gegrilde maiskip met een lichte kerriesaus Veluwse maiskip van de grill met een lichte kerriesaus en een krokantje van rauwe ham	18,50

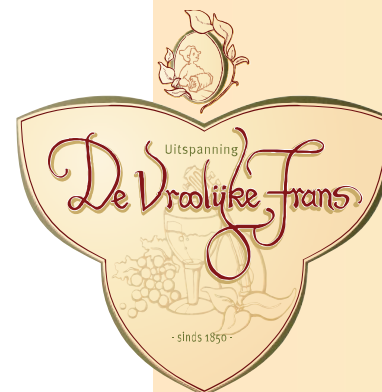
Hoofdgerechten vis:

Zalm met spinazie Gebakken zalmfilet met spinazie, rode ui en pijnboompitjes en een beurre-blanc saus	22,50
Snoekbaars met appel en venkel Op de huid gebakken snoekbaars met daarbij appel, venkel en een witte wijnsaus met citroen	24,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met diverse aardappel- en groentengarnituren

Heeft u wensen i.v.m. een allergie of een dieet, laat het ons weten

Hoofdgerechten



€

Hoofdgerechten vegetarisch

Bietenburger met briochebrood

Huisgemaakte bietenburger van rode biet uit eigen tuin, geserveerd met briochebrood, avocado, mango, hummus, rucola en feta kaas

18,50

Geitenkaassalade met pompoen

Rijkgevulde maaltijdsalade van rucola met gebruleerde geitenkaas, geroosterde pompoen, walnoten en een dressing met honing

16,50

Gevulde portobello met bospaddenstoeltjes

Portobello gevuld met een mix van verschillende bospaddenstoelen, met walnoot en afgearneerd met een blauwschimmelkaas op een bedje van mixsla

17,50

Hartige taart met herfstgroenten

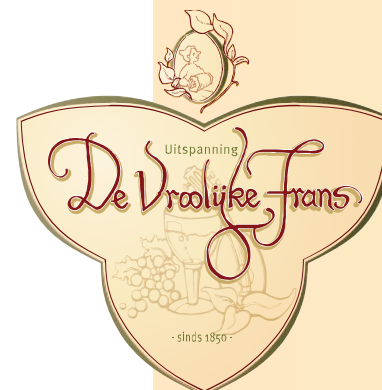
Huisgemaakte hartige taart van groenten uit eigen tuin: wortel, pastinaak, gele biet, schorseneren, peterselie en hazelnoten

16,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met diverse aardappel- en groentengarnituren.

Heeft u wensen i.v.m. een allergie of een dieet, laat het ons weten

Nagerechten



Nagerechten uit de streek

Brummense soes 'Royale'

Luchtige soes gevuld met bananenroomijs, warme chocoladesaus en verse banaan

7,75

Coupe 'De Vrolijke Frans'

Royale coupe vanille-ijs met gekarameliseerde nootjes, advocaatroom en slagroom

7,75

Betuwse karamelappeltjes trifle

In laagjes opgebouwde trifle, gevuld met gekarameliseerde Betuwse karamelappeltjes, mascarpone en licht gesuikerd amandelschaafsel

8,25

Hollands kaasplankje

Rijk gevuld Hollands kaasplankje met geitenbrie van de Bokkesprong, een bierkaasje met Veluwe Schavuyt, oude Goudse boeren-oplegkaas en een Bleu de Wolvega met daarbij een toast met dadel en hazelnoot en dadelcompote

10,75

Gestoofde peer met honing en amandelijs

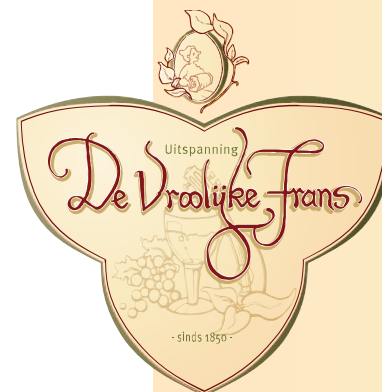
In rode wijn gestoofde partjes van peer, warm geserveerd, met daarbij honing-amandelijs

7,75

Al ons ijs wordt voor ons op ambachtelijke wijze geproduceerd door ijsboerderij 't Dommerholt uit Borculo

Heeft u wensen i.v.m. een allergie of een dieet, laat het ons weten

Nagerechten



Speciale koffiedesserts

Irish coffee

Koffie, Ierse whiskey en losgeslagen room, geserveerd met chocola.

€ 6,25

Spanish coffee

Koffie, Tia Maria en losgeslagen room, geserveerd met chocola.

€ 6,25

Italian coffee

Koffie, Amaretto en losgeslagen room, geserveerd met chocola.

€ 6,25

French coffee

Koffie, Grand Marnier en losgeslagen room, geserveerd met chocola.

€ 6,25

Afkomstig van de wijnkaart, zoet voor op de dessertkaart

Pedro Ximenez Cosecha - Montillia - Moriles - Perez Barquero

Cosecha met een zuivere en doorzichtige kleur, waardoor deze wijn erg verschilt van de traditionele PX-wijnen. Nectar van rijp en gedroogd fruit in het aroma. Zijdezacht en soepel in de mond. Heerlijk bij chocolade, vanille-ijs en vele kazen!

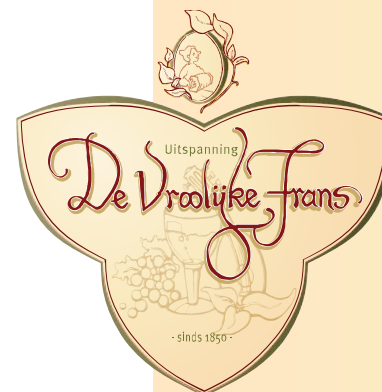
€ 4,25

Muscat de Rivesaltes Blanc

Frisse, zoete muscatwijn met heerlijke aroma's van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos. De wijn heeft een fraaie, rijke smaak en is 100% biodynamisch.

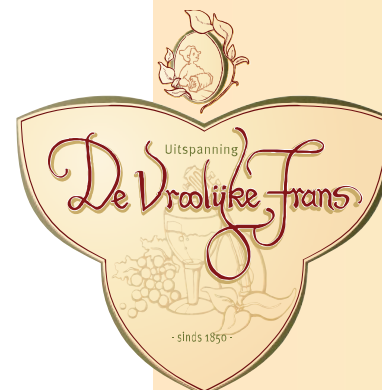
€ 4,25

Wijnen per glas of fles



	€	
	Glas	Fles
<i>wit droog (huiswijn)</i> Domaine de Pellehaut Blanc Frankrijk - Côtes de Gascogne Prachtige zuivere wijn van 5 druivensoorten. Bloemig bouquet van citrusfruit, fris in smaak en afdronk	3,95	18,50
<i>wit droog</i> Farina Pinot Grigio del Veneto Italië – Verona Helder en fonkelend. Lichte aroma's van peer en ananas met een florale tint	4,75	23,50
<i>rosé</i> Dos Cuernos Navarra Rosado Spanje - Navarra Een frisse, aangename rosé met aroma's van aardbei en framboos. Sappig en fris	3,95	18,50
<i>rood (huiswijn)</i> Pasadoble Tinto Spanje - Extremadura Aangename fruitige, volle rode wijn	3,95	18,50
<i>rood</i> Terre Verdi Nero d'Avola Italië – Sicilia Soepele wijn met aanhoudende aroma's van zoete kersen, kaneel, pruimen, vanille en een klein pepertje. Heerlijke zachte smaak, fijn en soepel met een romige finale	4,75	23,50
<i>wit zoet</i> Josef Drathen Kabinett Duitsland - Rheinhessen Deze Kabinett wijn is aangenaam zoet en makkelijk drinkbaar, met tonen van rijp fruit	3,95	

Wijnen per fles



Aperitief

Maschio Prosecco Frizzante DOC

Deze populaire Prosecco heeft veel fruit en bloemige aroma's. De smaak is helder en elegant.

€ 24,50

Witte wijnen

Errazuriz Estate Sauvignon Blanc

€ 25,50

Chili – Aconcague Valley

De kleur is bleekgeel met een lichte zweem lentegroen. Pittige en prikkelende neus, intense aroma's van citrus, en een subtiel hint van tomatenblad en groene chilipeper. Een echte Sauvignon Blanc!

€ 25,50

Errazuriz Estate Chardonnay

Chili – Casablanca Valley

Heerlijke zachte frisse wijn. Heldergeel van kleur met gouden tinten. De smaak is lekker fris en zacht sappig met heerlijk tropisch fruit van ananas en banaan en een lange, aanhoudende afdronk

Rode wijnen

Artésis Côtes du Rhône

€ 26,50

Frankrijk – Rhône

Intense aroma's van kruiden en rood fruit, zoals pruimen, kersen en bramen. De smaak is lekker vol en rond met zwoele fruitigheid, lekkere kruidigheid en vanille tonen

Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon

€ 25,50

Chili – Aconcagua & Maipo Valleys

Robijnrode wijn met een goede balans tussen aroma's van frisse vruchten, zoals kersen en aardbeien en stevige aroma's van tabak en kruiden. Al met al een sappige rode wijn met Prettige zuren en een mooie afdronk