

Lunch



€

Huisgemaakte soepen uit de streek met biologisch brood

Doesburgse mosterdsoep met spekjes
Romige soep van Doesburgse mosterd met spekjes

6,25

Huisgemaakte soepen met biologisch brood

Aspergesoep met gerookte zalm
Romige, witte aspergesoep met gerookte zalm en ei

6,25

Gevogelte-bouillon met kalkoen
Krachtige bouillon van gevogelte met daarbij kalkoen en lente-ui

6,25

Vrolijke uitsmijters

Uitsmijter met kaas
Wordt geserveerd met biologisch boerenland-brood

7,50

Uitsmijter met boerenham
Wordt geserveerd met biologisch boerenland-brood

7,50

Uitsmijter met kaas en boerenham
Wordt geserveerd met biologisch boerenland-brood

8,50

Uitsmijter 'De Vrolijke Frans'
Royale uitsmijter met spek, ham, kaas en 4 eieren; wordt geserveerd met biologisch boerenland-brood

9,50

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

Lunch



Pannenkoeken

	€
Pannenkoek naturel Geserveerd met stroop of poedersuiker	7,25
Pannenkoek met spek Geserveerd met stroop of poedersuiker	8,25
Pannenkoek met ham en kaas Geserveerd met stroop of poedersuiker	8,25
Pannenkoek met appel Geserveerd met stroop of poedersuiker	8,25

Tosti's worden gemaakt van biologisch boerenland-brood

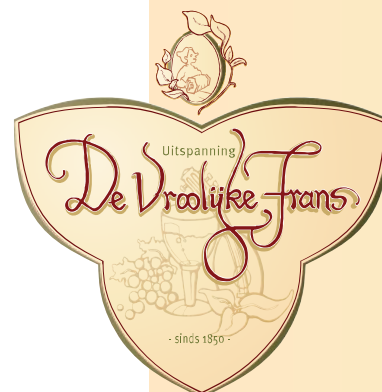
Tosti met kaas	6,75
Tosti met ham en kaas	7,25
Tosti met mozzarella, tomaat en basilicum	7,75

Vrolijk belegde meergranenbroodjes

Met jong-belegen polderkaas en rauwkost	7,25
Met boerenham, sla en komkommer	7,25
Met gerookte zalm, roomkaas en sla	9,25
Met brie, vijgenchutney, walnoten en rucola	8,75
Met carpaccio, pesto, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten	9,75

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

Lunch



Specials

	€
Witte en groene asperge met rauwe ham Met rauwe ham omwikkelde groene en witte asperge met daarbij een salade van aardappel en een kwarteleitje, geserveerd met biologisch brood	11,25
Oosterse zwaardvis met rijstnoedels Gegrilde Oosterse zwaardvis met zwarte rijstnoedels, crème van rode curry en sojadressing, geserveerd met biologisch brood	14,50
Grolsche champignons Champignons gebakken in een bierbeslag van Grolsch bier met een knoflooksausje	8,75
Salade brie brûlée met appel Rijk gevulde salade met gebruleerde brie, vijgenchutney, appel en walnoten, geserveerd met biologisch brood	10,25
Salade gerookte kip met avocado Rijk gevulde salade met huisgerookte kip, avocado, hazelnootjes, little gem sla en dressing van aioli, geserveerd met biologisch brood	10,75
Carpaccio van het IJsselvallei-rund Geserveerd met huisgemaakte pesto, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes met daarbij biologisch brood	12,50
Vrolijke etagère Feestelijke etagère met daarop een proeverij van alle bovenstaande specials, te bestellen voor 2 personen, geserveerd met biologisch brood	26,50
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	12,50
Klassieker: 2 Van Dobben kroketten met brood 2 heerlijke Van Dobben rundvleeskroketten op biologisch boerenland-brood met Doesburgse mosterd	9,50

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

€ 3,65

Brummense bol

Heerlijke soes gevuld met slagroom en daarop chocolade

€ 3,65

Slagroomtoefje

€ 0,50

Voor bij de borrel

Portie Van Dobben bitterballen met Doesburgse mosterd (6 stuks)

€ 4,95

Warm borrelgarnituur (8 stuks)

€ 4,95

Koud borrelgarnituur (12 stuks)

Jonge kaas, oude kaas, worst met olijfjes en mosterd

€ 5,25

Portie kaas

€ 4,75

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

€ 16,50

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	6,50
Portie friet met frikandel, appelmoes en mayonaise	6,50
Portie friet met kipnuggets, appelmoes en mayonaise	6,50
Pannenkoek naturel met stroop en suiker	7,25
Kinderijsje	3,75

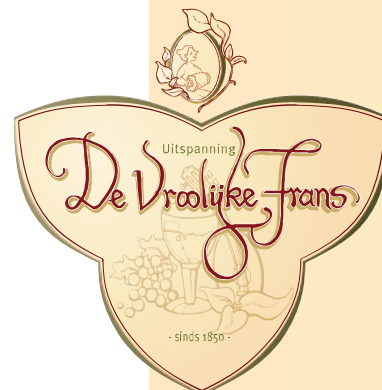
Heeft u wensen i.v.m. een allergie of dieet, laat het ons weten

Voorgerechten



	€
Witte en groene asperge met rauwe ham Met rauwe ham omwikkelde witte en groene asperge met daarbij een salade van aardappel en een kwarteleitje	9,75
Oosterse zwaardvis met rijstnoedels Gegrilde Oosterse zwaardvis met zwarte rijstnoedels, crème van rode curry en sojadressing	12,75
Salade brie brûlée met appel Rijkgevulde salade met gebruleerde brie, vijgenchutney, appel en walnoten	8,75
Salade gerookte kip met avocado Rijkgevulde salade met huisgerookte kip, avocado, hazelnootjes, little gem sla en een dressing van aioli	9,25
Vrolijke etagère Feestelijke etagère met daarop een proeverij van onze voorgerechten, te bestellen voor 2 personen	26,50
Voorgerechten uit de streek	
Grolsche champignons Champignons gebakken in een bierbeslag van Grolsch bier met een knoflooksausje	8,75
Carpaccio van het IJsselvallei-rund Geserveerd met huisgemaakte pesto, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes.	12,50
Huisgemaakte soepen	
Doesburgse mosterdsoep (soep uit de streek) Romige soep van Doesburgse mosterd met spekjes	6,25
Aspergesoep met gerookte zalm Romige, witte aspergesoep met gerookte zalm en ei	6,25
Gevogelte-bouillon met kalkoen Krachtige bouillon van gevogelte met daarbij kalkoen en lente-ui	6,25
<i>Heeft u wensen i.v.m een allergie of dieet, laat het ons weten</i>	

Hoofdgerechten



Hoofdgerechten vlees

	€
Ierse biefstuk met oesterzwammen In boter gebakken Ierse biefstuk, geserveerd met een saus van oesterzwammen	20,50
Zacht gegaard lamsvlees met raapstelen Lamsprocureur, zacht gegaard in rode wijn, met daarbij een stampotje van raapstelen	24,50
Surf en turf van gamba en kalf Een combinatie van gebakken gamba's met een jus van kreeft en een gegrilde kalfsribeye	26,50
Gildehoen crépinette met pesto en pistache Crépinette van gildehoen gevuld met pesto en pistache met daarbij mais en Hollandaise saus	19,50

Hoofdgerechten uit de streek

Varkenshaas van de grill met briesaus Gegrilde varkenshaas met ui, spek en champignons en een saus van brie	21,50
Asperges traditioneel Witte asperges geserveerd met ham van het Veluws landvarken, gekookt ei, krieltjes en luchtige Hollandaise saus	20,50

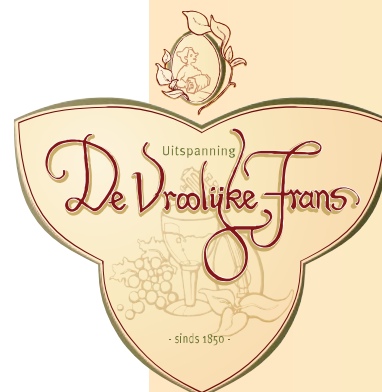
Hoofdgerechten vis:

Zalm met asperges Gebakken zalmfilet geserveerd met witte asperges en een beurre-blanc saus	23,50
Saltimbocca van zeewolf Zeewolf omwikkeld met rauwe ham en salie met daarbij een tomaat-kappertjes saus	22,50
Kruidige rode mul Rode mul gekruid met kruiden uit eigen tuin en geserveerd met parelcouscous	20,50

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

Wrap met falafel en kikkererwten

Rijkgevulde wrap met falafel, kikkererwten en humus met daarbij veldsla en een yoghurtkomijn saus gegratineerd met oude kaas

€ 19,50

Risotto met bospaddenstoelen

Romige risotto met paddenstoelen met daarbij chips van verschillende groenten en Parmezaan

€ 17,50

Ravioli met spinazie en ricotta

Huisgemaakte ravioli gevuld met spinazie en ricotta met groene asperge en pijnboompitten

€ 18,50

Tompouce van witte en groene asperge

Taartje van bladerdeeg met daarbij witte en groene asperge, ei en witte wijn saus

€ 18,50

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



	€
Bavarois van aardbei Aardbeien bavarois met daarbij gemarineerde aardbei met basilicum en zwarte peper	7,75
Coupe 'De Vrolijke Frans' Royale coupe vanille-ijs met gekarameliseerde nootjes, advocaatroom en slagroom	8,25
Chocolade-brownie met yoghurt-amarene ijs Pure chocolade-brownie met fudge en nootjes, geserveerd met yoghurt-amarene ijs	8,75
Nagerechten uit de streek	
Hangop met rabarber Uitgehangen yoghurt met slagroom en daarbij een compote van rabarber uit eigen tuin	7,75
Tarte tatin met Betuwse appel Omgekeerd gebakken appeltaartje met karamel en bladerdeeg, geserveerd met kaneelroomijs	8,25

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.

€ 6,75

Spanish coffee

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

€ 6,75

Italian coffee

Koffie, Amaretto en losgeslagen room, geserveerd met chocola.

€ 6,75

French coffee

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

€ 6,75

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	4,25	19,95
<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	5,00	24,95
<i>rosé</i> Dos Cuernos Navarra Rosado Spanje - Navarra Een elegante, aangename rosé met aroma's van aardbei en framboos. Sappig en fris	4,25	19,95
<i>rood (huiswijn)</i> Pasadoble Tinto Spanje - Extremadura Aangename fruitige, volle rode wijn	4,25	19,95
<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. Heerlijk zachte smaak, fijn en soepel met een romige finale	5,50	25,95
<i>wit zoet</i> Josef Drathen Kabinett Duitsland - Rheinhessen Deze Kabinett wijn is aangenaam zoet en makkelijk drinkbaar, met tonen van rijp fruit	4,25	

Wijnen per fles



Aperitief

Maschio Prosecco Frizzante DOC

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

€ 24,95

Witte wijnen

Errazuriz Estate Sauvignon Blanc

Chili – Aconcagua Valley

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

26,50

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

26,50

Rode wijnen

Artésis Côtes du Rhône

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

27,50

Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon

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

26,50