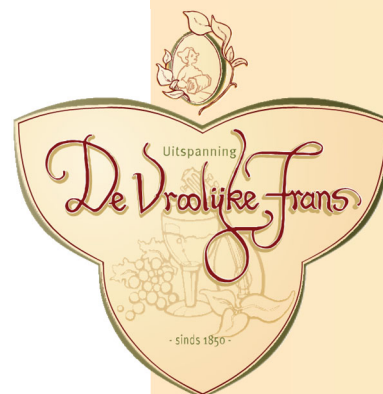


Lunch



€

Huisgemaakte soepen uit de streek met biologisch brood

Vrolijke Brummense uiensoep

Stevige soep van uien uit eigen tuin met een vleugje tijm en kaascroutons

6,25

Doesburgse mosterdsoep met spekjes

Romige soep van Doesburgse mosterd met spekjes

6,25

Soep van pastinaak uit eigen tuin

Heerlijke romige soep van pastinaak uit eigen tuin, met beukenzwammen

6,25

Vrolijke uitsmijters

Uitsmijter met kaas

Te bestellen met bruin of wit brood

7,50

Uitsmijter met boerenham

Te bestellen met bruin of wit brood

7,50

Uitsmijter met kaas en boerenham

Te bestellen met bruin of wit brood

8,50

Uitsmijter 'De Vrolijke Frans'

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

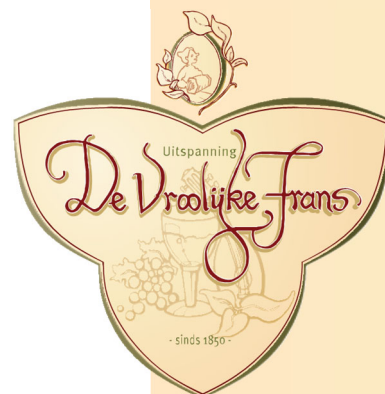
Dubbele tosti met kaas	5,75
Dubbele tosti met ham en kaas	6,25
Dubbele tosti met mozzarella, tomaat en basilicum	7,25

Vrolijk belegde meergranenbroodjes

Met jong-belegen polderkaas en rauwkost	6,75
Met boerenham, sla en komkommer	6,75
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

	€
Terrine van zalm en garnalen Huisgemaakte terrine van gerookte zalm, garnalen en groene asperges, met kruidenmayonaise en zeewier	11,50
Bietencarpaccio met een loempia van geitenkaas Dun gesneden rode bietjes uit eigen tuin met een loempia van geitenkaas en hazelnoot, daarbij een dressing van honing en tijm	8,75
Grolsche champignons Champignons gebakken in een bierbeslag van Grolsch bier met een knoflooksausje	8,75
Zacht gegaard Veluws buikspek Buikspek van het Veluws landvarken, zacht gegaard, met een compote van witlof, appel en balsamicosiroop	9,75
Knolselderijladsalade met Serranoham Flinterdunne Serranoham met een salade van knolselderij en een kroketje van bospaddenstoelen met daarbij een truffelmayonaise	9,50
Carpaccio van het IJsselvallei-rund Geserveerd met huisgemaakte pesto, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes	12,50
Vroolijke etagère Feestelijke etagère met daarop een proeverij van alle bovenstaande specials, te bestellen voor 2 personen	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 wit of bruin brood met Doesburgse mosterd	8,50

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 olijffjes 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

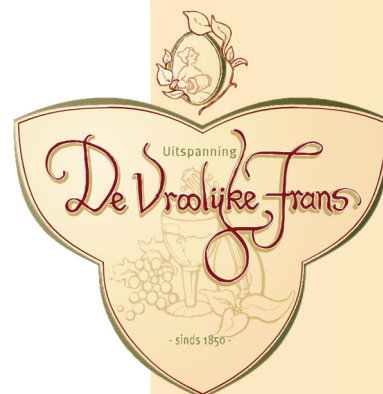
Voor de kinderen



	€
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



	€
Terrine van zalm en garnalen Huisgemaakte terrine van gerookte zalm, garnalen en groene asperges met kruidenmayonaise en zeewier	11,50
Bietencarpaccio met een loempia van geitenkaas Dun gesneden rode bietjes uit eigen tuin met een loempia van geitenkaas en hazelnoot met daarbij een dressing van honing en tijm	8,75
Knolselderijсалade met Serranoham Flinterdunne Serranoham met een salade van knolselderij en een kroketje van bospaddenstoelen met daarbij truffelmayonaise	9,50
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
Zacht gegaard Veluws buikspek Buikspek van het Veluws landvarken, zacht gegaard, met een compote van witlof, appel en balsamicostroop	9,75
Soep uit de streek	
Doesburgse mosterdsoep Romige soep van Doesburgse mosterd met spekjes	6,25
Soep van pastinaak uit eigen tuin Heerlijk romige soep van pastinaak uit eigen tuin, met beukenzwammen	6,25
Vrolijke Brummense uiensoep Stevige soep van uien uit eigen tuin met een vleugje tijm en kaascROUTONS	6,25

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

Hoofdgerechten



€

Hoofdgerechten vlees

lerse biefstuk met oesterzwammen In boter gebakken lerse biefstuk, geserveerd met een saus van oesterzwammen	20,50
Eendenborst met gerookte knoflook Rose gebakken eendenborst met daarbij een saus van sinaasappel en gerookte knoflook	22,50
Dry aged entrecote (250 gram) 5 weken droog gerijpte entrecote van de grill met daarbij jus de veau	29,50
Stoofpotje van kalf in bier gestoofd In winterbier gestoofd kalfsvlees met een stampotje van winterpostelein	23,50

Hoofdgerechten uit de streek

Varkenshaas van de grill met briesaus Gegrilde varkenshaas met ui, spek en champignons en een saus van brie	21,50
Gevulde maiskip suprême Suprême van maiskip van de Veluwe, gevuld met chorizo en roomkaas met daarbij pesto	19,50

Hoofdgerechten vis:

Duo van zalm Gebakken zalm op een bedje van risotto met gerookte zalm en kruidenolie	23,50
Winterkabeljauw met amandel Op de huid gebakken winterkabeljauw met een amandelkruidenkorst en romige dragonsaus	22,50
Gamba pappardelle met kreeftenjus Brede lintpasta met gamba's, spinazie en kreeftenjus	22,50

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

Lasagne van bospaddenstoelen

Huisgemaakte lasagne van paddenstoelen, spinazie en mascarpone, gegratineerd met Parmezaanse kaas

€ 18,50

Vegetarische curry

Curry met een Marokkaanse twist, met kikkererwten, aubergine, tomaat, harissa en ras el hanout, geserveerd met parelcouscous

€ 17,50

Gevulde puntpaprika

Zoete puntpaprika gevuld met quinoa, champignons, feta en amandelschaafsel met paprikatapenade

€ 17,50

Hoofdgerechten vegetarisch uit de streek

Bietencarpaccio met loempia's van geitenkaas

Dun gesneden rode bietjes uit eigen tuin met loempia's van geitenkaas en hazelnoot met daarbij een dressing van honing en tijm

€ 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

€ 8,25

Coupe 'De Vrolijke Frans'

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

€ 8,25

Suikerbrood met citroenijs

Lauw warm geserveerd suikerbrood van bakkerij Verbeek met citroenijs en slagroom

€ 8,25

Panna cotta met kokos en mango

Italiaans roomdessert met kokos, afgemaakt met mango

€ 8,25

Gestooft peer met honing en amandelijs

In rode wijn gestooft peer van Veluwe peer, warm geserveerd, met daarbij honing-amandelijs

€ 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!

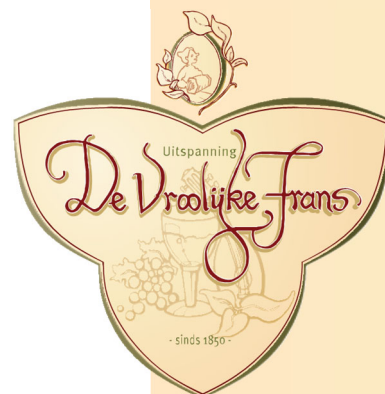
4,25

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

26,50

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

Rode wijnen

Artésis Côtes du Rhône

27,50

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

26,50

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