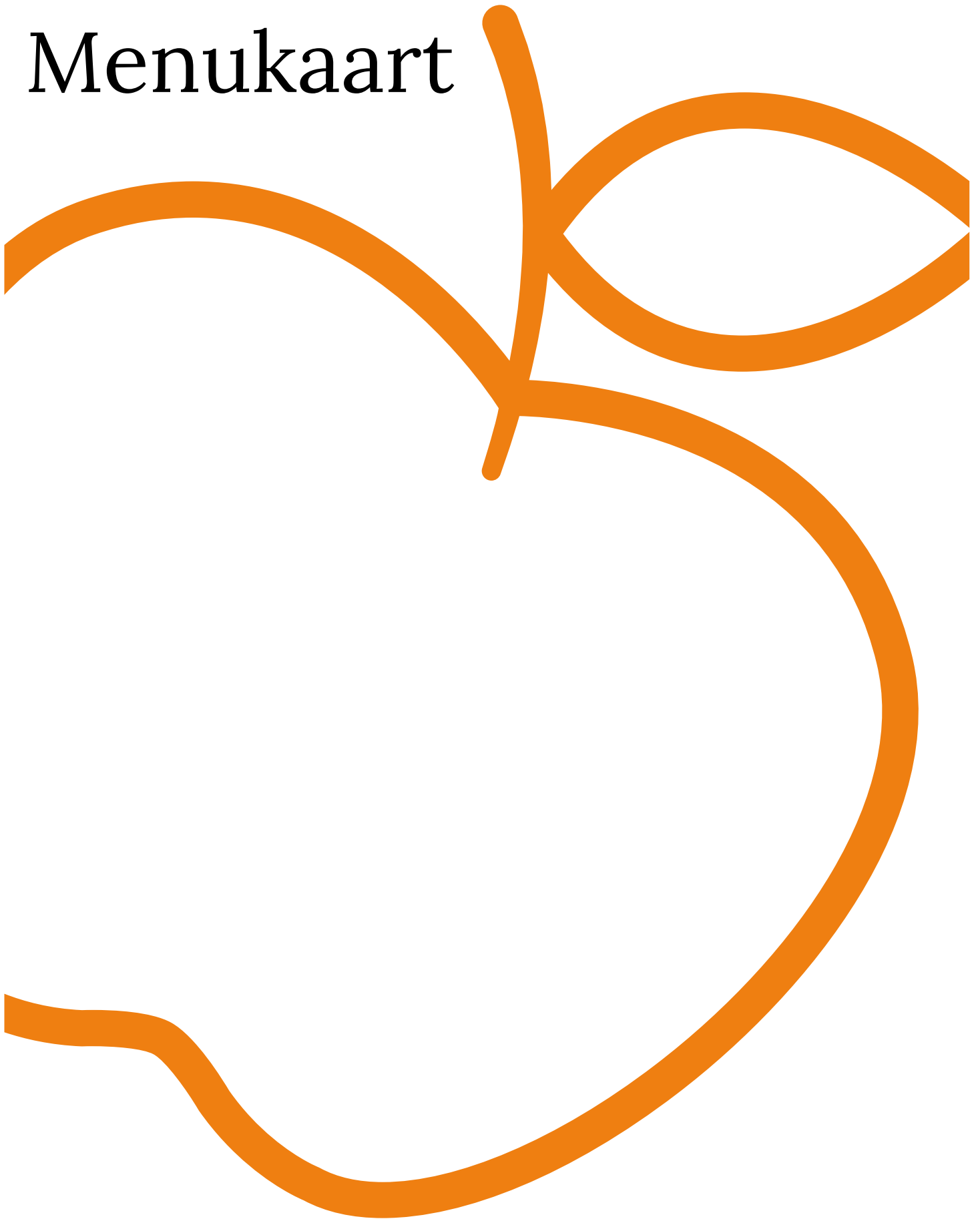


Menukaart



lunch | diner | borrel

## Maaltijdsalades

<b>Spakenburgse salade</b>	17.5
Gemengde sla, paling, garnalen, gerookte zalm, gerookte makreel en cocktailsaus	
<b>Caesar Salade</b>	16.5
Gemengde sla, Gebakken kip, parmezaankaas kaas, uitgebakken spek, tomaatjes en een caesar dressing	
<b>Geitenkaas uit de oven</b> (v)	14.5
Gemengde sla met warme geitenkaas uit de oven, honing, appel, geroosterde walnoten, tomaatjes	



ONZE SPECIALS



KIJK VOOR  
ONZE SPECIALS  
OP DE  
KRIJTBORDEN

OF VRAAG HET ONZE  
MEDEWERKERS

# VOORGERECHTEN

(v) = Vegetarisch

<b>Breekbrood met knoflookboter</b>	6.5
<b>Gevulde champignons</b>	8.5
Gevuld met rundergehakt, gegratineerd met kaas en warme knoflooksaus	
<b>Gefrituurde garnalen (3) met chilisaus</b>	9.5
<b>Carpaccio Original</b>	13   XL 22
Dun gesneden ossenhaas met gemengde sla, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, geroosterde pijnboompitten en truffelmayonaise	
<b>Proeverij</b>	15.5
Bestaande uit: Rundercarpaccio, gerookte zalm en een garnalen cocktail	
<b>Mini loempia's</b> (v)	8.5
Mini groente loempia's geserveerd met ijsbergsla en chilisaus	

## Soepen

<b>Champignonsoep</b> (v)	6.5
Met een vleugje room	
<b>Romige tomatensoep</b>	6.5
Met een vleugje room	
<b>Westlandse groentesoep</b>	6.5
<b>Barneveldse kippensoep</b>	6.5
Wilt u er een <b>sneetje toast met roomboter</b> bij?	0.75

Allergenenkaart



## Maaltijdsalades

<b>Spakenburgse salade</b>	17.5
Gemengde sla, paling, garnalen, gerookte zalm, gerookte makreel en cocktailsaus	
<b>Caesar Salade</b>	16.5
Gemengde sla, Gebakken kip, parmezaankaas kaas, uitgebakken spek, tomaatjes en een caesar dressing	
<b>Geitenkaas uit de oven</b> (v)	14.5
Gemengde sla met warme geitenkaas uit de oven, honing, appel, geroosterde walnoten, tomaatjes	

☆ ONZE SPECIALS ☆

KIJK VOOR  
ONZE SPECIALS  
OP DE  
KRIJTBORDEN

OF VRAAG HET ONZE  
MEDEWERKERS

## VOORGERECHTEN

(v) = Vegetarisch

<b>Breekbrood</b>	6.5
met knoflookboter	
<b>Gevulde champignons</b>	8.5
Gevuld met rundergehakt, gegratineerd met kaas en warme knoflooksaus	
<b>Gefrituurde garnalen</b>	9.5
Met chilisaus	
<b>Carpaccio Original</b>	13   XL 22
Dun gesneden ossenhaas met gemengde sla, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, geroosterde pijnboompitten en truffelmayonaise	
<b>Proeverij</b>	15.5
Bestaande uit: Rundercarpaccio, gerookte zalm en een garnalen cocktail	
<b>Mini loempia's</b> (v)	8.5
Mini groente loempia's geserveerd met ijsbergsla en chilisaus	

### Soepen

<b>Champignonsoep</b> (v)	6.5
Met een vleugje room	
<b>Romige tomatensoep</b>	6.5
Met een vleugje room	
<b>Westlandse groentesoep</b>	6.5
<b>Barneveldse kippensoep</b>	6.5
Wilt u er een <b>sneetje toast met roomboter</b> bij?	0.75

Allergenenkaart



# HOOFDGERECHTEN

Ⓥ = Vegetarisch

<b>XL Varkenshaassaté</b> Met friet en mayonaise	19.5
<b>XL Kipsaté</b> Met friet en mayonaise	18.5
<b>Kalfshaasoester blank</b> Met pepersaus	29.5
<b>Varkenshaas</b> Met roomsaus	25.5
<b>Ravioli met truffelsaus</b> Ⓥ	16.5
<b>Ouderwetse Runderlever</b> Lever met gebakken spek en uien	23
<b>Exotische kipfilet</b> Met kerriesaus, ananas en vruchtjes	20.5
<b>Grootmoeders sukade</b> In jus zacht gegaarde sukade	23.5
<b>Spareribs</b> Geserveerd met friet en knoflooksaus	24
<b>Rode bieten tartaar met wokgroente</b> Ⓥ	17.5
Met teriyakisaus	

## Ossenhaas Biefstuk

~ 225 gram ~

<b>Biefstuk koetje</b> Met jus	29.5
<b>Biefstuk Bali</b> Met sambaljus	32.5
<b>Biefstuk rostbraten</b> Met gefrituurde uienringen en stroganoffsaus	32.5

## Schnitzels

~ 250 gram ~

<b>Wienerschnitzel</b>	19
<b>XL Wienerschnitzel ~ 450 gram ~</b>	25
<b>Barneveldse Schnitzel</b> Met gebakken champignons, ui, spek en paprika, gegratineerd met kaas en vergezeld met stroganoffsaus	29
<b>Schnitzel du Maître</b> Met ananas, ham en kerriesaus	23

“

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met diverse garnituren zoals verse groenten, aardappels en friet.

**Bij de saté, ravioli en spareribs wordt geen garnituur geserveerd**

**Gebakken Kabeljauw** 29.5  
geserveerd met mosterdsaus

**Gebakken Noorse zalm 'Asiastyle'** 29.5  
Wokgroenten, oosterse saus, sesam en noedels

**Gebakken Noorse zalm met dillesaus** 28

**Tongfilet in roomboter gebakken** 29.5  
Met gebakken vruchten en gesnipperde gember

Allergenenkaart



## Sauzen



<b>Mayonaise</b>	<b>1.25</b>	<b>Bonne Femme</b>	<b>6</b>
<b>Gebakken uien</b>	<b>3</b>	<b>Warme saus</b>	<b>3</b>
<b>Gebakken champignons</b>	<b>4.5</b>	Keuze uit: Champignon roomsaus, Pepersaus,	
<b>Mix gebakken uien/champignons</b>	<b>5</b>	Stroganoffsaus, Zigeunersaus of Pindasaus	



# KIDS



Voor de kleintjes hebben wij:

**Kindertomatensoep**

3.5

Met een vleugje room

**Frietjes**

7.5

Met de keuze uit een frikandel, kipnuggets of een kroket.

Geserveerd met mayonaise en appelmoes.

**Kinderijsje**

4.5

Heerlijk versgedraaid slagroomijs met slagroom en lekkere snoepjes

Heeft u nog zin in een nagerecht?

Vraag naar onze dessertkaart

Allergenenkaart



# Goudreinet menu

Soep naar keuze: \*6,50  
Tomaten I Groentensoep I Champignonsoep I Kippensoep

Halve kip  
op een bedje van " alles wat " \*22,50

Vanille macarons  
Met Kaneelijs I Advocaat I slagroom \*8,50

**Menu = 29,50**

\* = Prijs los



# WIJNKAART



## ROOD

## WIT

	GLAS	FLES		GLAS	FLES
<b>MALBEC</b> Frisse, aromatisch, rijp fruit, mineraal maar vooral ook een lange fruitige afdronk.	<b>5</b>	<b>28</b>	<b>CHARDONNAY</b> Paparuda Chardonnay is een krachtige, volle witte wijn met de rijke smaken van vanille en zoet exotisch fruit. Deze warme smaak en het zachte mondgevoel krijgen in de finale een verrassende, frisse en prettige afdronk. Een toegankelijke doordrinker.	<b>4.5</b>	<b>25</b>
<b>SHIRAZ CREEK</b> Karaktervolle rode wijn met hints van karamel en rijp zwart fruit in geur en smaak. In de afdronk kruidige en geroosterde nuances. Past goed bij varkensvlees en rood vleesgerechten, gevogelte en salades.	<b>4.7</b>	<b>27</b>	<b>PINOT GRIGIA</b> Soepele terras- of borrelwijn van Pinot Grigio. Zacht van geur: nectarine, ananas, citrus en bloemen. Met een klein amandelbittertje. Een fijne doordrinker.	<b>4.5</b>	<b>25</b>
<b>MERLOT</b> Paparuda Merlot is een Roemeense rode wijn die vele mensen zal smaken. Hij is licht en sappig door de smaken van rood fruit en toch ook rijk door de warme specerijen. Een fijne toegankelijke doordrinker met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.  Grote kans dat je nog niet zo vaak een Roemeense wijn in je glas hebt geproefd	<b>4.7</b>	<b>27</b>	<b>SAUVIGNON BLANC</b> Pasquiers Sauvignon Blanc / Vermentino is een prachtige, innovatieve blend uit Zuid-Frankrijk. Met 80% Sauvignon Blanc en 20% Vermentino is het resultaat een fris geurende en levendige witte wijn met de fruitige smaken van groene appels en meloenen. Een heerlijke zachte, aromatische wijn met twee druiven die elkaar wonderlijk aanvullen.	<b>4.7</b>	<b>27</b>

## ROSÉ

## ZOETE WITTE WIJN

<b>PINOT GRIGIO BLUSH</b> Grape Valley Pinot Grigio Blush is een verfrissende rosé afkomstig uit Moldavië en gemaakt van de populaire Pinot Grigio druif. Met een vrolijke kraakheldere lichtroze kleur en nog vrolijkere smaken van zomerfruit zoals frambozen en aardbeien. Deze rode vruchten geven de wijn een elegant zoetje dat fris eindigt in de afdronk.	<b>4.5</b>	<b>25</b>	<b>NIERSTEINER GUTES DOMTAL</b> Zoetige lichte witte wijn	<b>4</b>
--	------------	-----------	--	----------

### CHARDONNAY ALCOHOLVRIJ

**5.00 GLAS**

Voor wie graag wijn drinkt maar vanwege zwangerschap, medicijngebruik, dieet, deelname aan verkeer of welke ander reden ook (even) geen alcohol drinkt, is alcoholvrije wijn een goed alternatief.

Nog een voordeeltje: alcoholvrije wijn bevat zo'n 66% minder calorieën dan wijn met alcohol. Maar de wijn écht alcoholvrij maken lukt eigenlijk niet. De wet staat daarom 0,5% toe, bij deze Appalina blijft het alcoholgehalte beperkt tot 0,01%.

De wijn heeft een prachtige gouden gloed met lichte reflexen. In het bouquet ontdekken we acacia, frisse amandel, een tint van boter en vanille.

De wijn is gemakkelijk drinkbaar met een volle smaak, de afdronk is lang met een kleine hout-touch. Lekker en fruitig, je mist de alcohol bijna niet!

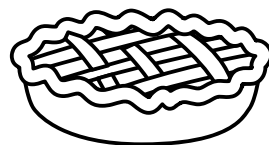


# DRANKENKAART

Kopje koffie	2.90	Cola	3.00
Koffie caf. vrij	3.15	Cola zero	3.00
Koffie verkeerd	3.10	Sinas	3.00
Koffie verkeer caf. vrij	3.35	Seven-up	3.00
Cappuccino	3.25	Cassis	3.00
Cappuccino caf. vrij	3.50	Tonic	3.00
Macchiato	4.20	Bitterlemon	3.00
Macchiato caf. vrij	4.45	Spa rood	3.00
Espresso	2.90	Spa blauw	3.00
Dubbele espresso	4.00	Ginger Ale	3.25
		Rivella	3.00
Thee div. smaken	3.50	Fristi	3.00
Gember thee	4.00	Ice Tea	3.25
Verse munt thee	4.00	Ice Tea Green	3.25
Melk	2.80	Dubbel Fris	3.00
Karnemelk	2.80	Spa Blauw 0,5 LTR	5.50
Chocomel	3.00	Spa Rood 0,5 LTR	5.50
Warme chocomel	3.50	Tomatensap	3.00
		Appelsap	3.00
Irish koffie	7.50	Verse jus de Orange	3.50
French koffie	7.50	Ranja	2.00
Italian koffie	7.50		
Baileys koffie	7.50		
Spanisch koffie	7.50		

## Wat lekkers bij de koffie?

Appelgebak	4.00
Daggebak	4.20
Portie slagroom	0.75





# LUNCHGERECHTEN

Vanaf 12:00 tot 17:00 uur

Ⓥ = Vegetarisch

<b>Twaalfuurtje</b>	14
Soep naar keuze, mini broodje kipfilet, mini broodje kaas en mini broodje hamburger	
<b>Smullen maar weer!</b>	11.5
Volkoren bol met warme rollade, uien, champignons, een eitje en satesaus	
<b>Stokbroodje Tok Tok</b>	13
Steen gebakken brood met gebakken hete kip reepjes, gemengde sla, honing-mosterddressing, champignons, ui, paprika en spek	
<b>Stokbroodje Gezond</b>	10
Steen gebakken brood met ham, kaas, gemengde sla, komkommer, tomaat en een gekookt eitje	
<b>Club sandwich</b>	11.5
Geroosterd brood belegd met gerookte kip, gemengde sla, uitgebakken spek, tomaat, komkommer, ei en pesto mayonaise	
<b>Stokbroodje carpaccio</b>	13.5
Knapperig stokbrood belegd met carpaccio, rucola sla, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en truffelmayonaise	

<b>Tosti ham/kaas</b>	4.5
<b>Tosti hawai</b>	5.0

## Burgers

<b>Rode bieten burger</b> Ⓥ	13
Belegd met gemengde sla, tomaat, ui en huisgemaakte hamburgersaus	
<b>Met friet en mayonaise</b>	<b>+ 3.5</b>
<b>Big Goudreinet burger</b>	12
Belegd met gemengde sla, tomaat, ui en huisgemaakte hamburgersaus	
<b>Met friet en mayonaise</b>	<b>+ 3.5</b>

## Lunchplates

Keuze uit mayonaise of mosterd

<b>Ambachtelijke gehaktbal</b>	5
Met friet 9	Met brood 7
<b>Schnitzel</b>	
Met friet 16.5	Met brood 14.5
XL Met friet 20	XL Met brood 16.5
<b>Twee kroketten</b>	
Met friet 9.5	Met brood 8
<b>Twee frikandellen</b>	
Met friet 9.5	Met brood 8
<b>Biefstuk 'van 't koetje'</b>	
Met friet 25	Met brood 20
<b>XL Kipsaté ~250 gram~</b>	
Met friet 18.5	Met brood 16
<b>XL huisgemaakte haassaté ~250 gram~</b>	
Met friet 19.5	Met brood 17

## Ei gerechten

Keuze uit wit of bruin brood

<b>Hollandse omelet</b>	10
Met ham / kaas en champignons	
<b>Boeren omelet</b>	11
Met verse groenten en spek	
<b>Uitsmijter met ham en kaas</b>	8.5
<b>Uitsmijter Carpaccio</b>	12
Met rucola en Parmezaanse kaas	
<b>Uitsmijter Goudreinet</b>	11.5
Met ham, kaas, carpaccio en een bolletje hazarensalade	
<b>Uitsmijter 3 op een rij</b>	13
Met uitgebakken spek, kaas en zalm	

Allergenenkaart

