



Voorgerechten/Starters

- Quiche van bospaddenstoelen met geitenkaas en granaatappelsiroop € 9,50
(Quiche from mushrooms with goat cheese and pomegranate syrup)
- Dingesneden lauwwarme runderentrecote met balsamicosiroop en Parmezaanse kaassnippers € 9,50
(Lukewarm thinly sliced beef with balsamic syrup and Parmesan cheese)
- Terrine van gerookte kip en tamme eendenborstfilet met portgelei € 9,50
(Terrine from smoked chicken and duck breast served with port jelly)
- Bonbon van gerookte zalmfilet gevuld met rivierkreeftstaartjes € 9,50
(Bonbon from smoked salmon filled with crayfish tail)
- Garnalenkroketjes met kreeftenmayonaise en krulsla € 9,50
(Croquette from shrimp with lobster mayonnaise and salad)



Soepen/Soups

- Soep van de dag € 6,00
(Soup of the day)
- Grove mosterdsoep met Hollandse garnalen € 6,00
(Mustard soup with Dutch shrimp)
- Gevogelbouillon met kruidenflensjes € 6,00
(Clear soup from poultry with a spicy pancake)
- Rode uiensoep met crème van Old Amsterdam kaas € 6,00
(Soup from red onion with cream of Old Amsterdam cheese)



Hoofdgerechten/Maincourses

- In tempura gefrituurde groenten met gestoofde oesterzwam
(Tempura fried vegetables) € 17,50
- Stoofpotje van kip met teriyaki-marinade
(Stew of chicken with teriyaki marinade) € 17,50
- Trio van Iberico varken met sjalottensaus
(Trio from "Iberico" porc with à sauce of shallots) € 17,50
- Op de huid gebakken kabeljauwfilet met krokant uitgebakken spek
(Baked fillet of codfish with baked bacon) € 17,50
- Gebakken pepersteak met roomsaus en gebakken anijs champignons
(Baked pepper steak with cream sauce and baked anise mushrooms) € 17,50
- Duo van kalfsbiefstuk en kalfslever met vadouvan saus
(Duo from veal and calf steak with vadouvan sauce) € 17,50
- Spies van reuze gamba's op roergebakken rijstnoedels en citroengrassaus
(Giant gambas with stir fried rice noodles and lemon sauce) € 17,50



Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur en dagverse groente

(All our main courses will be served with potatoes and fresh vegetables)

Extra Frites (<i>Extra French fries</i>)	€ 2,50
Extra Salade (<i>Extra salad</i>)	€ 2,50
Extra groenten (<i>Extra vegetables</i>)	€ 2,50
3-gangen menu (Voorgerecht of soep, hoofdgerecht, nagerecht) <i>(3-course menu)</i> <i>(Starter or soup, main course, dessert)</i>	€ 27,50
4-gangen menu (Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, nagerecht) <i>(4-course menu)</i> <i>(Starter, soup, main course, dessert)</i>	€ 32,50



Nagerechten/Desserts

- Warme appeltaart met vanillesaus en karamelijs € 7,50
(Warm apple pie with vanilla sauce and caramel ice cream)
- Bosvruchtenijs met een champagnemousse € 7,50
(Forest fruits ice cream with champagne mousse)
- Crème karamel met stroopwafelijs € 7,50
(Flan caramel with Dutch waffle ice cream)
- Chocolademousse met een lolly van mandarijnijs € 7,50
(Chocolate mousse with mandarin ice cream)
- Parfait van Southern comfort met frambozenmousse € 7,50
(Parfait of Southern comfort and raspberry mousse)
- Koffie compleet met diverse kleine lekkernijen € 7,50
(Fresh coffee served with small delicacies)



Koffie specialiteiten...

- Irish Coffee (Jameson)	€ 7,25
- French Coffee (Grand Marnier)	€ 7,25
- Spanish Coffee (Tia Maria)	€ 7,25
- Italian Coffee (Amaretto)	€ 7,25
- Brazilian Coffee (Kahlua)	€ 7,25
- DOM Coffee (DOM benedictine)	€ 7,25
Koffie Hotel Apeldoorn (koffie met cuarenta y tres)	€ 6,75