

Voor

Eend | 13,50

Gerookte eendenborst / pittige sinaasappel-appel chutney

Steak tartaar | 13,50

Steak tartaar / ingelegde ui / kappertjes augurk / kruidencrème / toast

Carpaccio | 13,50

Carpaccio / pesto / Parmezaanse kaas rucola

Zalm | 13,50

Gerookte zalm uit ons rookhok / groene asperge / citroenmayonaise / gepocheerd ei

Meiraap | 12,50

Meiraap / kerrie dressing / hazelnoot / sesam kruiden

Geitenkaas | 12,00

Lauwarme geitenkaas / spek / noten gekarameliseerde rabarber (kan ook vegetarisch)

Zwezerik | 13,50

Krokant gebakken zwezerik / mosterdsaus gegrilde peer

Soep | 8,-

Spinazie soep / kaas kletsop / gerookte forel

Menu

Menu van het leitje

Kun je niet goed kiezen en wil je wat avontuur? Vraag dan naar het menu van het leitje.

3 gangen 36,-
4 gangen 41,-

Hoofd

Wild | 24,-

Aangeboden door de jagers uit de omgeving. Wij vertellen wat we vandaag serveren.

Varken | 22,-

Wisselend gerecht van onze Tamworth varkens.

Lam | 24,-

Wisselend gerecht van lammeren uit de omgeving.

Ossenhaas | 27,50

Gebakken ossenhaas / beurre café de Paris

Hoen | 22,50

Gegaarde hoenderbout / gember-citroen tijm jus

Zeebaars & Gamba | 23,-

Gebakken zeebaars / gamba in tempura limoen-kruidenpesto

Rösti 19,50

Aardappel rösti / radijs salade

Quiche | 19,50

Seizoengroenten / fenegriek kaas gerookte paprika aioli

Franse friet met brander mayonaise | 3,50

Zoete aardappel friet met gerookte paprika aioli | 4,50

Bij onze hoofdgerechten serveren wij een heerlijke salade van het seizoen. Wij gooien niet graag wat weg. Dus wilt u geen salade? Geef het even aan.



Na

Rabarber | 10,-

Rabarber compote / hangop meringue

Cannoli | 10,-

Cannoli / limoncello mascarpone gesuikerde amandelen

Cheesecake | 10,-

Witte chocolade-pistache cheesecake pistache ijs

Sorbet | 10,-

Sorbet ijs / framboos-limoen gelei

Kaas | 12,-

Biologische kazen / uienchutney / notenbrood

Koffie | 8,50

Koffie of thee / huisgemaakt lekkers

DIT IS ODE

Café Restaurant Onder de Eiken (ODE) heeft een eigen groente- en kruidentuin naast de boerderij liggen. Een groot gedeelte van het jaar worden de producten van de tuin gebruikt voor de gerechten op de kaart. Het wild komt van plaatselijke jagers en ook al ons vlees is biologisch. We hebben zelfs eigen Tamworthvarkens.

Buiten dit, mogen we onze vriendelijke dorpsbediening, natuurlijk niet vergeten! Zij luisteren graag naar al uw wensen.

PS: De tuin kun je over de heg bij het terras zien liggen. Kijk maar even.

Het keukenteam

www.underdeeiken.nl



Nieuw! bij 'Onder de eiken':
2 luxe kamers om heerlijk te slapen

Dit is Anna. En op de voorkant van de menukaart zie je Willem. Gustaaf Willem (van der Feltz) gaf opdracht 'Onder de Eiken' in de 19e eeuw te laten bouwen. En in 1852 werd hij benoemd tot burgemeester van Dwingeloo. Hij werd verliefd op Anna Barelds. Zij was de uitbaatster van de herberg die op de plek stond waar nu het oude gemeentehuis staat, hier vlakbij. Samen leefden zijn hier én hadden zij lief, waar nu twee nieuwe, mooie slaapkamers mét badkamer zijn herrezen. Perfect om een nachtje te logeren na een dagje Dwingeloo. Ook handig na een feestje, om rechtstreeks naar te boven lopen in een warme, luxe slaapkamer!