

WELKOM IN DE HUISKAMER VAN WOLFHEZE!

Wij bieden een keur aan Hollandse en regionale lunchgerechten waarbij het accent ligt op eenvoud, eerlijk, vakmanschap en vers met soms een knipoog naar de Franse en Italiaanse keuken. Het brood is van de "Seelse" bakker uit Doorwerth, een onderscheiden vakman die zijn brood bereidt met granen uit de regio en wordt gemalen bij de Renkumse molen.

VOOR DE EERSTE TREK:

Hollandse 'tapas', een proeverij van Hollandse en regionale lekkernijen:

Fenegriek kaas, MRIJ-kaas, tijmworst van het Gaasterlands kruidenvarken,
Livarsjink, Nagelholt en mosterd €12,75

8 Van Dobben rundvleesbitterballen met mosterd €8,50

6 bieterballen met dragonmayonaise √ €9,50

Assortiment regionale kazen met rogge krentenbrood en honing uit ons
eigen bijenhotel √ €12,50

"Tuintje" rauwkost, tomaat, radijs, komkommer en paprika met kruidendip √
€7,00

8 stuks Tripel bierbitterballen van Ecofields met mosterd en voor de liefhebber
geserveerd met een tripel Schavuyt bier uit Apeldoorn €9,75/15,75

DE TUIN VAN WOLFHEZE. (uitsluitend per tafel te bestellen) €12.50 P.P.

Een proeverij van onze lekkerste lunchgerechten om samen te delen en te combineren. Het authentieke landleven gevoel aan de keukentafel.



SOEPEN:

Pompoensoep met een vleugje karwij √	€7,50
Siepelsoep, authentiek Friese uiensoep met gehakt ei en een kruidnagelkaas crouton √	€7,50

WIT OF BRUIN DESEMBROOD MET (ook glutenvrij):

Amsterdamse ossenworst, piccalilly, Amsterdamse ui en gekookt ei	€7,95
Limburgse Livarsjink, met rode mosterd en hibiscuspruimen	€9,00
MRIJ-kaas met tomaten, roodlof en cornichons √	€8,60
‘Scharreltje’ 3 verse uitloopeieren, naar keuze belegd met: beenham, rosbief of belegen kaas	€12,50
Gerookte IJsselmeerpaling met zoetzure komkommer , haringkaviaar en dragonmayonaise	€13,85
Ossekop kaas op honing-karnemelkbrood met vijgen, walnoten, kropsla en appelstroopdressing met jeneverbes √	€11,50
Gerookte Noorse zalm van zalmhuis “Steur” op een briochebol met avocadocrème en gebrande cerise tomaat	€12,75

WARME GERECHTEN:

Saté van Hollandse hoenders met frites, atjar en pindasaus	€14,50
--	--------

Onze variant op de hamburger, een gegrilde burger van het “Brandrode” rund uit de IJsselvallei op briochebrood met truffelcrème, groene asperges, rode uiencompote, oude kaas en uitgebakken spek.

Ook verkrijgbaar in een vegetarische variant met een burger van groene bonen, erwten en zwarte peper. √

€15,95

√ = Vegetarisch

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen? Vraag het aan onze medewerkers!