



Lunchgerechten

Twee Ouderwetse Rundvleeskroketten <i>met Boerenlandbrood en Saladegarnituur</i>	10,95
Zwart Boertje <i>Een heerlijk kopje Soep naar Keuze, geserveerd met twee sneetjes Boerenlandbrood... Eén met huisgemaakte Tonijnsalade en één met een ouderwetse Rundvleeskroket</i>	13,95
Rustieke Bol met huisgerookte Zalm <i>geserveerd met Ricotta, Avocado, en Rode Ui</i>	15,95
Rustieke Bol met Rundercarpaccio <i>met Truffel-Mayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes</i>	13,95
Rustieke Bol met Warm Vlees <i>met Satésaus, Seroendeng en Krokante Ui</i>	13,50
Panini <i>(Ook vegetarisch te bestellen)</i> <i>met Beenham, Kaas, Uienchutney, Tomaat en Curry</i>	8,95
Heksenkring (v) <i>Boerenlandbrood met gebakken Champignons, vervolgens gegratineerd met oude Kaas en geserveerd met Aioli en Bosui</i>	12,95
Rustieke Bol met Truffelkaas <i>met Uienchutney, Pitjesmix en Tomaat</i>	11,50
Huisgemaakte Hamburger "De Zwarte Boer" <i>op een Rustieke Bol, met Cheddar, Uienringen, Tomaat, Augurk en Paprika-Aioli (met portie friet €19,90)</i>	15,95
Vegetarische Hamburger "De Zwarte Boer" (v) <i>op een Rustieke Bol, met Cheddar, Uienringen, Tomaat, Augurk en Paprika-Aioli (met portie friet €18,90)</i>	14,95

Wij vernemen met plezier uw voorkeur voor wit of bruin brood

Maaltijdsalades

Salade huisgerookte Zalm <i>geserveerd met Ricotta, Avocado en Rode Ui</i>	18,95
Salade Carpaccio <i>met Truffel-Mayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes</i>	17,95
Herfstsalade (v) <i>met gebakken Paddenstoeltjes, Truffelkaas, Pitjesmix en een Chutney van Peer</i>	16,95

*De salades worden geserveerd met Brood en Roomboter
Uiteraard kunt u bij alle gerechten ook een portie knapperige Frietjes bestellen (€3,95)*



Voorgerechten

Carpaccio van Rund	14,75
<i>met Truffel-Mayonaise, oude Kaas, Cashewnoten en Pijnboompitjes</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - LVT, Rosé 99% Sauvignon Blanc/1% Pinotage	
Huisgerookte Zalm	15,95
<i>geserveerd met Ricotta, Avocado en rode Ui</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - Henriëtte Chardonnay/Viognier	
Krokante Polenta van Paddenstoelen (v)	13,95
<i>met Nootjes, Uienchutney, en Rode Biet</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - LVT, Wit Chenin Blanc/Sauvignon Blanc	
Pastrami van Hert	15,50
<i>geserveerd met een spicy Pompoencrème, gebakken Oesterzwam en Hazelnoot</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - LVT, Rood Shiraz/Cabernet Sauvignon	
Chef's Choice	dagprijs
<i>wij vertellen u er graag alles over</i> Kristel's wijnadvis: Ook hier vertellen wij u graag meer over ☺	

Soepen

	Klein	Normaal
Romige Tomatensoep (v)	4,50	7,75
<i>met groene Kruidencrème</i>		
Bospaddenstoelensoep (v)	4,95	7,95
<i>met Truffelcrème</i>		
Soep van de Dag	4,95	8,25
<i>met bijpassende Garnituur</i>		

Wij serveren onze Voorgerechten met Brood en Kruidenboter

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!



Hoofdgerechten

Veluwsch Stoofpotje van Wild	26,75
<i>volgens oeroud Leuvenums recept</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld Shui-Water	Cabernet Sauvignon/Shiraz/Merlot
Wildduo van Hert en Zwijn	27,95
<i>met een saus van Paddenstoelen en Truffel</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld Shui-Water	Cabernet Sauvignon/Shiraz/Merlot
Saté van de Haas	24,95
<i>met Satésaus, Kroepoek en Seroendeng</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld Feng-Wind	Shiraz/Merlot/Pinotage
Gebakken Tournedos	34,95
<i>met een saus van Rode Port</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld Feng-Wind	Shiraz/Merlot/Pinotage
Visvangst van de Dag	26,95
<i>met een bijpassende Saus</i> Kristel's wijnadvis: Wisselt... net als de vangst... héél regelmatig	
Tarte Tatin van Rode Ui (v)	23,95
<i>met Hazelnoot en Aceto Balsamico</i> Kristel's wijnadvis: Van Hamersveld - Lodewijk	Cabernet Sauvignon/Merlot/Shiraz
Chef's Choice	dagprijs
<i>altijd spannend wat de Chef heeft beKokstoofd, wij vertellen u er graag alles over ☺</i> Kristel's wijnadvis: Ook Kristel houdt het spannend... dit verklappen wij u straks graag	

Wij serveren onze hoofdgerechten met dagverse Groenten, Frietjes & Salade

Nagerechten

Boerenroomijs met warme Bosvruchten	9,95
<i>met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom</i>	
Boerenroomijs met Advocaat	9,25
<i>lekker ouderwets met Zwarte Kip Advocaat en Slagroom</i>	
Huisgemaakte Cheesecake van Witte Chocolade	9,95
<i>met Karamelsaus en Slagroom</i>	
Dame Blanche	8,95
<i>met Boerenroomijs, warme Chokoladesaus en Slagroom</i>	
Ouderwetse Vruchtensorbet	8,95
<i>met vers Fruit, Boerenroomijs en Slagroom</i>	
Chef's Choice	dagprijs
<i>wij verklappen het u graag</i>	



Bij de Borrel

Bittergarnituur "De Zwarte Boer" (16 stuks) <i>combinatie van 8 luxe hapjes en 8 ouderwetse klassiekers</i>	18,95
Bittergarnituur "De Zwarte Boer" (8 stuks) <i>combinatie van 4 luxe hapjes en 4 ouderwetse klassiekers</i>	9,95
Portie Bitterballen (8 stuks)	8,95
Portie Vegetarische Bitterballen (v) (8 stuks)	8,95
Portie Loempiaatjes (v) (8 stuks)	6,75
Portie Kaas-Loempiaatjes (v) (8 stuks)	7,95

Gebak

Huisgemaakt Leuvenums Appelgebak <i>(met Slagroom +€0,60)</i>	4,15
Roombotercake met huisgemaakte Bosvruchtencompôte <i>(met Slagroom +€0,60)</i>	3,95

Volg ons op Facebook en Instagram: @dezwartheboer