



Lunch

Van 11.00 tot 15.00 uur

Soep

Gegratineerde uiensoep met meergranenbrood	€ 5,00 v
Soep van de dag	€ 5,00 v

Wij vertellen u graag welke soep we vandaag serveren.

Brood

Forelartaar op grof meergranenbrood met remouladesaus	€ 9,50
Rode biet op zuurdesembrood met geitenkaas	€ 9,50 v

Salade

Salade bloedworst met spek, ei en appel	€ 11,50 g
Salade van 't seizoen met gegrilde groenten, geitenkaas en pompoenpitten	€ 11,50 v/g
Salade forelartaar met croutons en remouladedressing	€ 11,50

Ouderwets lekker

Uitsmijter op meergranenbrood met spek en/of champignons	€ 8,50
Bloedworst met appeltjes en stroop	€ 9,50
Rundvleeskroketten van de Aberdeen Angus op meergranenbrood	€ 9,50
Pasteitje met ragout van kip en champignons	€ 9,50

Wij bieden mensen met een glutenintolerantie ook glutenvrij brood.

Hartige hapjes De hele dag verkrijgbaar als borrelhapje of voorgerecht

Borrelplankje — vier streekkazen en vleessoorten uit eigen slagerij (v.a. 2 personen)	€ 20,00
Vleesplankje — vier vleessoorten uit eigen slagerij	€ 8,50
Kaasplankje — vier soorten streekkazen	€ 8,50
Worstplankje — worst van de Bonte Bentheimer met ingemaakte groenten	€ 8,50
Varkensrillette met rugvet en brood	€ 7,50
Bitterballen van de Aberdeen Angus (6 stuks)	€ 7,00



Blanco Siglo XX / Castilla-La Mancha / España
€ 4,00 — € 21,00
Frisse wijn met aroma's van witte steenvruchten, peer en tropische vruchten. Goede mondvulling en een aangename frisheid.

Grillo Terre Siciliane / Mont Albano / Italia
€ 4,00 — € 21,00
Strogele kleur met gouden reflecties. Rijk boeket van witte bloemen, peren en amandelen. De wijn is droog, harmonieus met een aromatische noot.

Chardonnay / Ceres Wijndomein / Nederland
€ 4,50 — € 24,00
Droge, zachte wijn met rijke aroma's van citrus en exotische vruchten. Soepele afdronk.

Valencia blanco 'Trilogia' / Bodegas los Frailes / España
€ 4,50 — € 24,00
Heldergele kleur met groene flikkering. Met geuren van wit en tropisch fruit, verse bloemen en lichte tonen van vanille.

Le Carredon / Côtes-de-Gascogne / France
€ 4,00 — € 21,00
Halfzoet met een lichtgele kleur. Aantrekkelijke en fruitige neus. Rijpe en exotische neus van de Gros Manseng. Abrikoos en perzik.



Rosé / Ceres Wijndomein / Nederland
€ 4,50 — € 24,00
Bijzonder fruitige zomerwijn met een frisroze kleur. Met een rijk bouquet aan smaken en een mooie afdronk.

La Colombette/ Domaine La Colombette / France
€ 4,00 — € 21,00
Helder met een licht oranje schijnsel, zoals "l'oeuil du perdrix", het patrijzenoog. Krachtige, licht kruidige wijn met een neus van rood fruit.

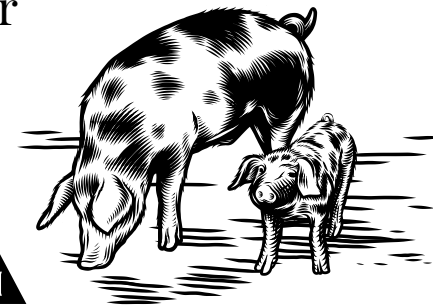


Côtes du Rhône / Domaine Patrice Magin / France
€ 4,50 — € 24,00
Diepdonkerrode kleur met licht paarse tint. In de neus vooral kersen en pruimen aangevuld met zoethout en specerijen.

Pinot Noir / Ceres Wijndomein / Nederland
€ 4,50 — € 24,00
Elegante wijn met een dieprode kleur. Kruidig en stevig, maar altijd aangenaam.

Zebro / Amorera da Torre / Portugal
€ 4,00 — € 21,00
Diepkersenrode krachtige wijn met stevige tannines. Exotische, kruidige neus-aanzet met gestoofde vruchten en gedroogde citrusschil.

Het varkensvlees dat wij serveren komt van onze eigen Bonte Bentheimer varkens die op het landgoed rondscharrelen. Net als onze Aberdeen Angus runderen leven ze hier het hele jaar buiten.



Diner

Van 11.00 tot 20.00 uur

Voorgerechten

Bloedworst met appeltjes, stroop en salade	€ 7,50
Huisgerookte makreel met zeekraal en salade	€ 9,50
Huisgerookte eend met spek, appeltjes en salade	€ 9,50
Paté van de Bonte Bentheimer met uiencompote	€ 7,50

Hoofdgerechten

Zuurvlees met friet en salade	€ 15,00
Steak van de Aberdeen Angus	€ 21,00
Lende van de Bonte Bentheimer	€ 18,50
Forel met amandelen	€ 17,50
Parelgort met spinazie en paddenstoelen	€ 15,00 v

Portie biologische friet	€ 3,00
--------------------------	--------

Met uitzondering van het zuurvlees en de parelgort worden alle hoofdgerechten geserveerd met warme seizoensgroenten uit de tuin en een wisselende bereiding van biologische aardappelen.

Nagerechten

Crêpes met ijs en vers fruit	€ 8,50
Chocolademousse	€ 7,50
IJs met vers fruit	€ 5,50
IJs met notenmelange	€ 5,50

Warmlopers

Thee-tuin-thee	€ 2,50
<i>Knip je eigen verse theeblaadjes in onze theetuin!</i>	
Thee	€ 2,00
Verse muntthee	€ 3,50
Koffie	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Latte macchiato	€ 3,00
Espresso	€ 1,75
Dubbele espresso	€ 2,75
Koffie verkeerd	€ 2,25
Aangeklede koffie	€ 7,50
<i>koffie met likeur, slagroom en een bonbon</i>	
Warme chocomel	€ 3,50
Slagroom	€ 0,50

Dorstlessers

Biologische sappen	€ 2,00
<i>appel, appel-bes, peer of kersen</i>	
Huisgemaakte ijsthee	€ 2,75
Huisgemaakte komkommer-munt ijsthee	€ 2,75
Verse jus d'orange	€ 3,00
EARTH Water	€ 2,50
<i>plat of bruisend</i>	
Bionade	€ 3,50
<i>vlierbes, gember-sinaasappel of citroen bergamot</i>	

Bieren

Van 't vat	
Gulpener Ur-Pilsner	€ 2,50
Seizoensbier	€ 3,50
<i>Ontdek je favoriete smaak door te proeven van onze wisseltappen</i>	
Op de fles	
Gerardus Kloosterbier	€ 4,00
<i>Dubbel 7% of Blond 6,5%</i>	
Gulpener Neubourg	€ 4,00
Val Dieu	€ 4,50
<i>Blond of Triple</i>	
Liefmans Fruitesse	€ 3,00
Wieckse Witte 0%	€ 3,00
Bavaria Radler 2%	€ 3,00

Brouwerij De Eeuwige Jeugd

Bullebak	€ 4,95
<i>7.7%, Weizen Tripel</i>	
Belhamel	€ 4,95
<i>6.5%, IPA</i>	
Gladjanus	€ 4,95
<i>4.6%, White IPA</i>	
Lellebel	€ 4,95
<i>5.7%, Blond</i>	
Nitwit	€ 4,95
<i>6%, Witbier</i>	



Heerdeberg

Landgoed

“De natuur verrast ons iedere dag.
Ze bepaalt wat groeit en bloeit, en wat niet.
En dat willen we u laten proeven in ons restaurant.
Het vlees komt van onze Mergelland schapen,
Bonte Bentheimer varkens en Aberdeen
Angus runderen.”

Coenraad en Sanne

Van een andere orde

Bij Heerdeberg koken en leven we op het ritme van de seizoenen. We kennen de voedselketen en houden haar gezond en transparant. Onze dieren hebben recht op een waardig en gelukkig leven. En onze gasten hebben het recht te weten wat ze eten. Bij ons kunt u er dus op vertrouwen dat de boer, teler en producent erop toezien dat wat op uw bord ligt puur en eerlijk is. In alle opzichten.

COEN STEEKT DE BARBECUE AAN!

Op vrijdag, zaterdag en zondag vind je onze koks niet alleen binnen, maar ook in onze nieuwe buitenkeuken. Benieuwd wat er vandaag op de barbecue ligt? Vraag het een van onze medewerkers of lees het op het bord.



Waarom binnen koken als het ook buiten kan?



MET DE HANDEN IN DE AARDE

Dit voorjaar hebben we met onze handen in de aarde gezeten. Venkel, salie, laurier, selderij... Allerlei groente-, fruit- en kruidensoorten staan nu in de volle grond op ons landgoed. En daar maken we dankbaar gebruik van: u vindt het overgrote deel namelijk terug in de gerechten op deze menukaart. Met een beetje hulp van de natuur hopen we in september volledig zelfvoorzienend te zijn.

De moes- en kruidentuin hebben we aangelegd in samenwerking met Taco Blom. Hij heeft ons kennis laten maken met permacultuur, een wetenschap die ons nauw aan het hart ligt. “Binnen permacultuur zorgen we voor de aarde en de mens en brengen we het ecosysteem weer in balans,” aldus Taco.

Bestrijdingsmiddelen gebruiken we niet op ons landgoed. In plaats daarvan zoeken we de oorzaak van een plaag of ziekte en passen daar de omgeving op aan, bijvoorbeeld door er andere planten bij te zetten. Onze Bonte Bentheimers dragen ook een steentje bij: terwijl ze eten van de groenteresten die op het land achterblijven, ploegen ze de grond om waar we later weer planten in laten groeien. Ook de mest die ze produceren komt van pas. Zo brengen we samen de natuur in evenwicht en kunt u genieten van een puur en eerlijk gerecht. Van eigen bodem!

PROEF DE STREEK



Tijdens de eerste en derde zondag van de maand ontmoet je op een kleinschalige markt producenten uit onze streek. Zij vertellen je over het ambacht van brood bakken, wijn maken en groenten telen.

**20 MEI - 3 JUNI - 17 JUNI -
1 JULI - 15 JULI - 5 AUG - 19 AUG**



Heerdeberg
Pater Kustersweg 20 — 6267 NL Cadier en Keer
info@heerdeberg.nl — 043 - 311 00 52
Geopend: wo t/m zo van 11:00 - 21:00 uur
(keuken open tot 20:00 uur)



Met een beetje hulp van de natuur hopen we in september volledig zelfvoorzienend te zijn.