



Lunch

Van 11.00 tot 15.00 uur

BROODJE SNIJMACHINE

€ 9,50

OUDERWETS LEKKER

Soep van de dag

€ 5,00

*Wij vertellen u graag welke soep
we vandaag serveren*

Bloedworst met brood, appeltjes en stroop

€ 9,50

Salade van het seizoen met gegrilde groenten, geitenkaas en pompoenpitten

€ 11,50

Uitsmijter met spek en/of champignons

€ 8,50

Hartige hapjes

Krokante vleesballen (bitterballen) 6 stuks

€ 7,00

Kaasplank - vier soorten streekkazen

€ 8,50

Vleesplank - vier soorten vlees uit eigen slagerij

€ 8,50



CHEF'S PLANK

een verrassende plank
samengesteld door de chef
met verschillende soorten kaas
en vlees uit eigen slagerij
(vanaf 2 personen)

€ 10,00 p.p.



*Heeft u dieetwensen
of een allergie?
Laat het ons weten.*

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 21.00 uur

SHARING DINNER

*Eerlijk zullen
we alles delen*

Laat je verrassen door de smaken van
Heerdeberg en ga voor sharing diner.

Gerechten om te delen. Alleen te
bestellen per tafel (vanaf 2 personen)

€ 27,50 p.p.

Met dessert naar keuze € 32,50

OUDERWETS LEKKER

Zuurvlees met frieten en salade

€ 15,00

Lende van de Bonte Bentheimer

€ 18,50

Forel met amandelen

€ 17,50

3 GANGEN MENU € 32,50 4 GANGEN MENU € 37,50

VOORGERECHTEN

Beenmerg € 9,50

Paté € 9,50

Zuurdesembrood met
uien en stoofvlees € 9,50

Pompoen met paksoi
en noten € 9,50

Gegaarde groenten
in zijn geheel € 9,50

Bloedworst met een
spiegelei € 9,50

HOOFDGERECHTEN

Buikspek met kruidenkoek,
wortel en trappistenbier jus € 19,50

Scholvis met stampot, spruitjes
en lavas boter € 18,50

Palmkool met gnocchi, geitenkaas
en paddenstoelen € 17,50

Steak met frieten
en salade € 21,00

NAGERECHTEN

Kaasplank € 8,50

IJs met espresso en likeur € 7,50

Rode biet met appel en
pure chocolade € 9,50

Chocolade bloedworst
met appel en stroop € 9,50

VOOR ERBIJ

Alleen te bestellen als bijgerecht

Frieten € 3,00

Krieltjes € 3,00

Salade € 3,00

Warme groenten € 4,50



Dranken

Warmlopers

Thee-tuin-thee € 2,50

*Knip je eigen verse theeblaadjes
in onze theetuin!*

Thee € 2,00

Verse muntthee € 3,50

Koffie € 2,25

Cappuccino € 2,50

Latte macchiato € 3,00

Espresso € 2,00

Dubbele espresso € 2,75

Koffie verkeerd € 2,50

Aangeklede koffie € 7,50

koffie met likeur, slagroom en een bonbon

Warme chocomel € 3,50

Slagroom € 0,50

Dorstlessers

Biologische sappen € 2,00

appel, appel-bes, peer of kersen

Huisgemaakte ijsthee € 2,75

Rooibos ijsthee met kamille € 2,75

Verse jus d'orange € 3,00

EARTH Water € 2,50

plat of bruisend

Bionade € 3,50

*vlierbes, gember-sinaasappel of
citroen bergamot*

Bieren

Van 't vat

Gulpener Ur-Pilsner € 2,50

Seizoensbier € 3,50

*Ontdek je favoriete smaak door te
proeven van onze wisseltappen*

Op de fles

Gulpener Neubourg € 4,00

Val Dieu € 4,50

Blond of Triple

Liefmans Fruitesse € 3,00

Wieckse Witte 0% € 3,00

Bavaria Radler 2% € 3,00

GERARDUS KLOOSTERBIER

Dubbel 7% of Blond 6,5%

€ 4,00

Brouwerij De Eeuwige Jeugd

Bullebak € 4,95

7.7%, Weizen Tripel

Belhamel € 4,95

6.5%, IPA

Gladjanus € 4,95

4.6%, White IPA

Lellebel € 4,95

5.7%, Blond

Nitwit € 4,95

6%, Witbier



HONDENMENU

Uw hond zal verwend worden met een overheerlijk gerecht van de slager

€ 5,00

**Heerdeberg**

Pater Kustersweg 20 — 6267 NL Cadier en Keer
 info@heerdeberg.nl — 043 - 311 00 52
 www.heerdeberg.nl

Geopend: wo t/m zo van 11:00 - 21:00 uur
 (keuken open tot 20:00 uur)

**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

COENRAAD CHANGEMAKER IN FOOD100

**Dé movers en shakers in voedselland.
 Dé voedselveranderaars van vandaag.
 Je vindt ze in de ‘Food100’ shortlist.
 Ook Coenraad heeft dit jaar een plek
 weten te bemachtigen tussen de
 changemakers op de lijst. En hier
 zijn we bijzonder trots op.**

Door talenten als Coenraad met hun daadkracht, innovativiteit en oog voor duurzaamheid in de agri-sector te koppelen aan invloedrijke voedselpioniers wil Food100 de huidige manier van consumeren en produceren een halt toeroepen. Coenraad: “Goed en eerlijk eten zijn misschien wel de belangrijkste drijfveren in mijn werk als boer, slager en kok. Het is fantastisch dat ik op deze jonge leeftijd de kans krijg te mogen leren van autoriteiten die daadwerkelijk het verschil hebben weten te maken. Ik hoop zo op mijn beurt nog meer mensen te kunnen inspireren om bewuster met voedsel om te gaan.”



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.

Een langer
 rijpingsproces
 geeft extra
 smaak

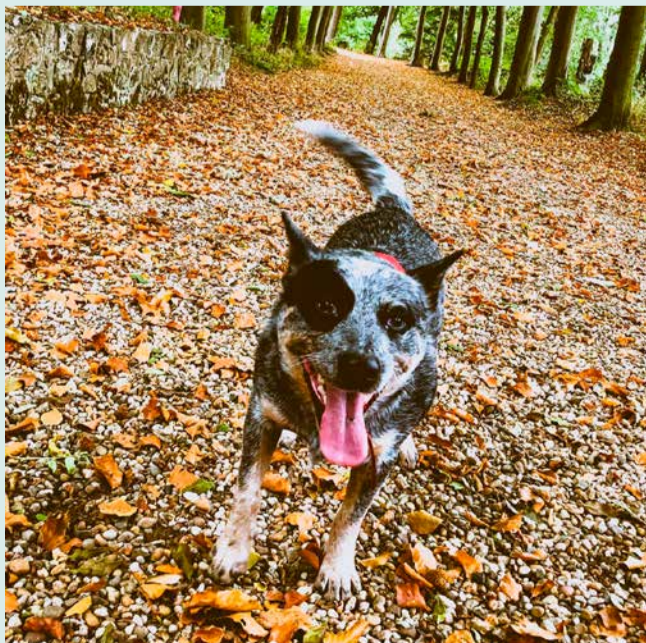


WINTERSE TAFERELEN

Van winterpostelein, boerenkool en prei tot koolraap, pastinaak, spruiten en savoieikool. Onze moestuin én menukaart staan er vol mee. En wist u dat deze winterse groenten, vergeleken met zomergroenten, langer de tijd nodig hebben om te rijpen? Dat lange rijpingsproces geeft ze extra veel smaak, vitamines en voedingsstoffen.

EEN FRISSE NEUS HALEN

De natuur is niet alleen te vinden op uw bord, maar ook in de omgeving van het landgoed. Mocht u na het eten een frisse neus willen halen, wandel dan eens langs de eeuwenoude mergelwand, het oorlogsmonument, de weides, bossen, fruitbomen, varkens, runderen en zelfs de geheime tuin. Geen zin om te verdwalen? We hebben verschillende routes voor u uitgezocht, van korte ommetjes tot lange wandeltochten. Neem ze gerust mee, ze liggen speciaal voor u klaar in ons restaurant.



PROEF DE STREEK



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

4 NOVEMBER
18 NOVEMBER
2 DECEMBER Kerstmarkt
16 DECEMBER Kerstmarkt