

P U U R , E E R L I J K & L O K A A L



BELEEF Salland, **PROEF** de streekeigen smaken & **GENIET** van de bijzondere gerechten uit de keukens van Restaurant De Hazelaer!

Als u even geen zin hebt om zelf te koken, kunt u in uw villa genieten van al onze heerlijkheden van dit bezorgmenu.

Dit bezorgmenu bestaat uit een selectie van onze huidige kaart.

Met een gastvrije & culinaire groet,

Team De Hazelaer



HAZELAER BROOD- & ONTBIJTSERVICE

's Ochtends vanaf 08.30 uur kunt u bij de receptie uw broodjes ophalen die u de dag ervoor hebt besteld. Uw luxe ontbijt bezorgen we vanaf 08.30 uur in uw eigen villa.

BROODJES & DRANKEN

Roombotercroissant	€ 1,75
Triangel (mais)	€ 1,25
Kaiserbroodje	€ 0,85
Rustico bol (bruin)	€ 1,25
Duo van Bakkerij v/d Most (mais/bruin)	€ 1,25
Melk klein 250cc	€ 2,00
Melk groot 500cc	€ 3,50
Verse jus klein 250cc	€ 2,25
Verse jus groot 500cc	€ 4,50

"FRUITONTBIJT" €12,50 p.p.

- Flesje (250 cc) verse jus
- Boerenyoghurt
- Gemengde ontbijtgranen
- Verse fruitsalade

"LUXE ONTBIJT" €17,50 p.p.

- Verse jus en halfvolle melk
- Boerenyoghurt, ontbijtgranen en verse fruitsalade
- Gekookt ei
- Zoet beleg
- Hartig beleg (2 soorten kaas en 2 soorten vleeswaar)
- Verse roomboter
- Beschuit of cracker
- Croissant, kaiserbroodje en duo van Bakkerij Van der Most (mais/bruin)

UIT TE BREIDEN MET

• Zalm, citroen en kervel	€ 3,50
• Prosecco piccolo	€ 7,50
• Hazelino, cranberry cheesecake of appeltaart	€ 4,00

(V) = vegetarisch

Bestellen kan telefonisch op 0572 - 33 00 05 of per mail naar receptie@hofvansalland.com

Doorgeeftijden: Ontbijt: voorgaande dag • Fondue: voor 12.00 uur • Diner: voor 17.00 uur

DINERSERVICE

BELEEF Salland, PROEF de streekeigen smaken & GENIET van de bijzondere gerechten uit de keuken van Restaurant De Hazelaer in uw villa.
In overleg met u bezorgen wij de bestelling tussen 17.30 uur en 19:30 uur bij u in de woning.

SOEPEN & BROOD € 7,50

Brood op de plank

Plukbrood van bakkerij van de most met boter, zeezout en dips

Pompoensoep

Zachte soep van pompoen met boerenboter en kruim van gebrande notenkruim

Romige bospaddenstoelensoep

Romige soep van bospaddenstoelen met gesneden bosui

Franse uiensoep

Klassieke uiensoep met rode wijn, laurier en knapperige crouton met Heileuver kaas

VOORGERECHTEN € 12,50

Gegaarde runderlende

met gesauteerde beukenzwammen, cherrytomaatjes, crème van aceto balsamico

Gerookte eendenborst

met stroop van rode port, kruidensla en sinaasappel marmelade

Duo van zalm en gamba's

met krokantje van ui, komkommer, saffraan mayonaise, kruidensla

MAALTIJD SALADES € 15,00

Gamba's en gerookte zalm

Salade met gebakken gamba's in knoflookolie en gerookte zalm met tomaat, komkommer, rode ui, croutons en saffraan mayonaise

Carpaccio

Rucola, parmezaan, gebrande pijnboompitten, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise

Caprese

Salade met mozzarella, zongedroogde tomaat, verse basilicum, croutons komkommer, rode ui en kruidenolie

SALLANDSE BORRELBOX

Rijkelijk gevulde plank met o.a. worstsoorten, boerenkazen, gerookte zalm, olijven, plukbrood, tapenade en een notenmix

€ 14,50 p.p. (vanaf 2 personen te bestellen)

VOOR DE KINDEREN

Kinderbox inclusief verrassing

€ 7,50

Frietjes met keus uit een frikadel, kipnuggets of kaassoufflé

HOOFDGERECHTEN € 20,00

Vispotje

Romige saus met witte wijn, tuinkruiden, wintergroenten, diverse vissoorten en aardappelpuree

Gegrilde Zeebaars + €4,50

Met een saus van witte wijn en boerenboter, aardappelpuree en dagverse groente

Risotto met bospaddenstoelen

Romige risotto met verse tuinkruiden, paddenstoelen en oude kaas

Schnitzel De Hazelaer (225 gr.)

Gebakken schnitzel geserveerd met gebakken champignons, ui, paprika en spek

Saté van varkenshaas

Met atjar, bananenchips, gefrituurde ui, satésaus en kroepoek

Klassieke wildstoof + €4,50

Stoof van hert en wildzwijn met wintergroenten, pure chocolade, kruidkoek en aardappelpuree en dagverse groente

Bij onze hoofdgerechten serveren wij rauwkost en frieten.

DESSERTS € 8,50

Chocolademousse met Baileys

Mousse van pure chocolade met een vleugje Baileys en crumble

Cheesecake met cranberry

Cheesecake afgebakken met cranberry's en bodem van bastogne

Klassieke Tiramisu

Mascarpone, lange vingers en espresso

Proeverij

Heerlijke proeverij met huisgemaakte desserts

Kazen uit de streek + €5,25

4 kazen van boerderij Heileuver met een compote van pruimedanten en vijgenbrood

GEBAK € 4,00

- Hazelino
- Appeltaart
- Cranberry cheesecake

FONDUE

Ouderwets gezellig met elkaar aan tafel rondom de fonduepan. Het fonduearrangement bestaat uit:

- biefstuk
- gamba's
- varkenshaas
- verse vis
- kipfilet
- frisse salade
- plukbrood
- gepofte aardappel
- saffraan mayonaise / knoflooksaus / BBQ-saus

Volwassenen: € 29,50 | Kinderen tot 12 jaar: € 19,50