

Gasterij 't Hilleetje

Welkom!

Fijn dat u ervoor heeft gekozen om op deze historische ontmoetingsplek te dineren! Met veel plezier vertel ik u dat veel van onze producten uit de regio komen. Zo komt ons brood van Bakker Piet en het rundvlees van de Vijf Sterren Slager, beiden uit Elspeet. Ons biologisch kalf en lamsvlees komt bij Ecofields uit Wekerom vandaan. Verder is ons ambachtelijk ijs van Co uit Hoenderloo. Onze vis wordt geleverd door de alom bekende Schmidt Zeevis uit Rotterdam of direct van de visafslag. De meeste kazen komen van de Kaasboerderij uit Ede. De wijnen zijn zorgvuldig samengesteld door internationaal vinoloog Ilja Schouten van Het Drankenkabinet uit Ermelo. Onder leiding van chef Vincent van Beek zal de keukenbrigade met aandacht alle gerechten op deze kaart voor u bereiden. Onze specialiteiten, zoals Tournedos, Wildspecialiteiten, verse Vissen, verdienen aandacht! Samen met mijn team hoop ik u een smaakvol en gezellig verblijf te bieden!

Enjoy!

VOORGERECHTEN

| | |
|--|-------|
| Carpaccio van Rund <i>met Basilicum-Pesto, Veluwe Brandroodkaas en Pijnboompitjes</i> | 12,25 |
| Tartaar van licht gerookte Zalm <i>met Mozzarella, gefrituurde Kappertjes, Tzatziki en zoetzure Komkommer</i> | 12,25 |
| Gevogelte Paté <i>met Pistache Noten, terrine van Paddenstoelen, Balsamico-siroop & witte Uiencompôte</i> | 12,25 |
| Salade Nagelhout & blauwe Kaas <i>met Sinaasappel-Vijgen compôte, Meloen, Appelstroopdressing, Pijnboompitten en Croutons</i> | 12,25 |
| Salade gekarameliseerde Geitenkaas <i>met witte, gele en rode Bietjes, zwarte Olijf, Balsamico-siroop & Walnoten</i> | 11,25 |
| Vegetarische Terrine van seizoengroenten en Bospaddenstoelen <i>met Pistachenoten en Sinaasappel-Wortel crème</i> | 9,95 |

SOEPEN

| | |
|--|------|
| Tomaten-Crème <i>met groene Kruiden</i> | 6,75 |
| Lichtgebonden Ossenstaartsoep | 6,75 |
| Soep van de Dag <i>met bijpassend Garnituur</i> | 6,75 |

WARME VOORGERECHTEN

| | |
|---|-------|
| Kippenlevertjes <i>met gebakken Champignons, Spek en Ui, afgeblust met Sherry</i> | 9,95 |
| Gamba's & Coquilles <i>gegratineerd met Brandroodkaas, Vadouvansaus en zoet zure Komkommer</i> | 12,75 |
| Gegratineerde Bospaddenstoelen <i>met Knoflook, Bosui, Brandroodkaas & Toast</i> | 9,95 |

HOOFDGERECHTEN VLEES

| | |
|--|-------|
| Biefstuk van de Haas <i>200 gr. Tournedos met gebakken Champignons, Ui en Spek</i> | 26,75 |
| Biefstuk van de Haas <i>200 gr. Tournedos met Stroganoffsaus</i> | 26,75 |
| T-Bone Steak 350 gr. <i>met saus van gekarameliseerde Knoflook & rode Wijn</i> | 32,50 |
| Gebakken biologisch Kalfslever <i>met Spek, Uien compôte, en saus van Appel & Calvados</i> | 21,50 |
| Gestoofde kalfssukade <i>in eigen Jus en zure Bietjes</i> | 22,50 |
| Stoofschotel van Lam <i>bereid met rode Wijn, Salie, geserveerd met wilde Rijst</i> | 23,50 |
| Parelhoenfilet <i>met gebakken Paddenstoelen en Truffeljus</i> | 21,50 |
| Huisgemarineerde Varkenshaassaté <i>met Satésaus, zoetzure Komkommer, wilde Rijst en Kroepoek</i> | 21,50 |

HOOFDGERECHTEN VIS

| | |
|---|-------|
| Gebakken Kabeljauwfilet <i>met saus van witte Wijn & Ansjovis</i> | 22,95 |
| Schelvisfilet <i>kort gestoofd in witte Wijn, Roomboter, groene Kruiden & Tomaat</i> | 22,95 |
| Visvangst van de dag <i>met een begeleidende saus</i> | 22,95 |

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

| | |
|--|-------|
| Kootwijkse Hoeden <i>Portabella's gevuld met Kruidenroomkaas uit de oven met wilde Rijst & Truffeljus</i> | 21,50 |
| Vegetarische Quiche <i>van diverse Groentes, Mozzarella, saus van Tomaat en groene Kruiden</i> | 21,50 |

SALADES

| | |
|---|-------|
| Salade gerookte Zalm en Gamba's <i>geserveerd met Croutons, Pijnboompitten, gedroogde Tomaat en zoetzure Komkommer</i> | 17,95 |
| Salade Nagelhout, blauwe Kaas en Meloenbolletje <i>geserveerd met Croutons, Pijnboompitten, gedroogde Tomaat en zoetzure Komkommer</i> | 17,95 |
| Salade gekarameliseerde Geitenkaas <i>met Walnoten, Croutons, Pijnboompitten, gedroogde Tomaat, en zoetzure Komkommer</i> | 17,95 |

PLATE GERECHTEN

| | |
|---|-------|
| Biefstukje Friet <i>175 gr. Kogelbiefstuk in roomboter gebakken, Rauwkostsalade en Friet</i> | 18,75 |
| Varkenshaas <i>met Stroganoffsaus, Rauwkostsalade en Friet</i> | 18,75 |
| Verse Vis (wisselend) <i>met begeleidende saus, Rauwkostsalade en Friet</i> | 18,75 |
| Huisgemarineerde Varkenshaassaté <i>met Satésaus, Kroepoek, Rauwkostsalade en Friet</i> | 18,75 |

Heeft u een allergie?

Meld het ons alstublieft!

KINDERMENU'S

Varkenshaassaté 9,25
met Satésaus, Friet en Mayonaise

Kroket of Frikandel, Kipnuggets of Vissticks 6,75
met Friet, Mayonaise en Appelmoes

DESSERTS

Vanille Roomijs van Co uit Hoenderloo 7,75
met keuze uit: Pure warme Chocoladesaus of warme Kersensaus

Trifle 8,25
van Boerencake, Sherry, gele Room, vanille ijs & verse Slagroom

Crème Brûlée 8,25
wisselende smaken, geserveerd met Ijs van Co

Parfait van Hazelnoot 7,75
met Koffie-Karamel saus, Crumble en krokante Amandelen

Petit Grand Dessert 8,25
proeverij van diverse huisgemaakte Desserts

Kaasproeverij 11,95
diverse Hollandse Kazen, Vijgenbrood, Noten en Appelstroop

Kinderijsje 4,75
twee bolletjes Vanille Roomijs en verse Slagroom

Klein ijsje 4,75
twee bolletjes Vanille Roomijs en verse Slagroom

KOFFIESPECIALITEITEN

Irish Coffee (met Whiskey) 6,75

French Coffee (met Grand Marnier) 6,75

Spanish Coffee (met Tia Maria) 6,75

Italian Coffee (met Amaretto) 6,75

Heeft u een allergie?

Meld het ons alstublieft!