

LUNCH & DINER



GOLFEN
FEESTEN
TROUWEN
ETEN & DRINKEN
ZAKELIJKE BIJEENKOMSTEN
CONDOLEANCES
JEU DE BOULES
WORKSHOPS
EN MEER...

Februari 2017

Open Trouwlocatie – 5 februari

Op zondag 5 februari neemt Landgoed Tespelduyn weer deel aan de Open Top Trouwlocatie Route. Tussen 11.00 uur en 17.00 uur ontvangt het team van Tespelduyn bruidsparen om de sfeer te proeven en de mogelijkheden te bespreken.



Valentijnswedstrijd – 11 februari

Een gezellige wedstrijd in het kader van de Valentijn. De wedstrijd zal gespeeld worden in tweetallen met als wedstrijdvorm Texas Scramble. Opgeven kan als tweetal, maar ook individueel. Speel gezellig mee met deze wedstrijd op zaterdag 11 februari!

Valentijnsdiner – 14 februari

14 februari is het weer Valentijnsdag en deze avond serveren wij een speciaal en romantisch Valentijnsmenu. Ook op zaterdag 11 februari kan men genieten van ons liefdesmenu.

Verras uw geliefde en kom gezellig genieten van ons speciaal samengestelde Valentijnsmenu waar de romantiek vanaf spat.

Bridge-drive – 21 februari

Ook op 21 februari organiseren we weer een recreatieve bridgedrive. Een gezellige bridgemiddag georganiseerd door Jeanne en Paul Haket. Inschrijven kan via bridge.haket@gmail.com.



Bekijk alle activiteiten van Landgoed & Golfbaan Tespelduyn op de website of schrijf u in voor de maandelijkse nieuwsbrief

Onze chef-kok en zijn brigade werken uitsluitend met duurzame producten, waarbij de beschikbaarheid in het seizoen gerespecteerd wordt. Wij koken puur en gebruiken alleen verse ingrediënten van leveranciers waar we trots op zijn. Omdat zij, net als wij, passie hebben voor hun vak en uitsluitend producten van topkwaliteit leveren. Daarnaast gebruiken we veel producten uit buurmans eigen kas. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer liefde en aandacht en daardoor uiteraard meer smaak.

Alle gerechten van onze dinerkaart kunt u ook als lunch genieten!

Zoete lekkernijen

Appeltaart	3,00
Slagroom voor op de koffie of voor bij de taart	0,50
Kleine zoetigheden bij de koffie	5,50
Appeltaart met een kopje Illy Koffie of Lipton Trendy Tea	5,00

Maaltijdsalades (geserveerd met brood)

Salade witlof en Gorgonzola	13,50
<i>Met walnoot, witte port siroop en een krokant van pesto focaccia</i>	
Salade gebakken Ossenhaas	15,50
<i>Met teriyaki saus op een frisse ijsbergsla met limoen dressing</i>	
Salade warme gerookte zalmroosjes	14,50
<i>Met watermeloen, avocado, komkommer, rucola en mierikswortel crème</i>	

Ambachtelijke Bakkersbol (wit of bruin)

Broodje van de chef	7,50
<i>Elke week selecteren we een heerlijk verrassend broodje</i>	
Tonijnsalade	8,95
<i>Huisgemaakte tonijnsalade met gesmolten brie</i>	
Carpaccio Tespelduyn	9,95
<i>Rundercarpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en sla</i>	
Filet Americain speciaal	9,95
<i>Met gekookt voorjaarseitje, zilveruitjes en kappertjes</i>	
Pulled pork	9,95
<i>Langzaam gegaard varkensvlees met authentieke zoet-zure saus</i>	

Klassiekers

Flammkuchen	11,50
<i>Met geitenkaas, gekonfijte Cherry tomaatjes, basilicum en rucola</i>	
Club sandwich gerookte kip	10,50
<i>Met gerookte kip, ei, bacon, sla, tomaat en mosterdmayonaise, geserveerd met frites</i>	
Club sandwich gerookte zalm	11,50
<i>Met gerookte zalm, ei, komkommer, rode ui en kruiden crème, geserveerd met frites</i>	
Uitsmijter	9,50
<i>3 eieren en beleg naar keuze (ham/kaas/spek/rosbief)</i>	
2 Bourgondische kroketten – 100% rundvlees	8,50
<i>Geserveerd op 2 sneetjes brood</i>	
2 Hollandse garnalenkroketten	12,50
<i>Geserveerd op 2 sneetjes brood, met cocktailsaus</i>	
Huisgemaakte frietjes in een puntzak met dragonmayonaise	4,50
Pantosti ham/kaas	4,50
<i>Tosti uit de pan met ham en kaas</i>	
Pantosti Tespelduyn	5,50
<i>Tosti uit de pan met pesto, zongedroogde tomaat, ham en kaas</i>	
Huysschotel	10,50
<i>Wekelijks wisselend gerecht (zie het schoolbord)</i>	
Loempia vlam-in-de-pan	8,95
<i>Geserveerd met fricandeaou en een pittige saus</i>	
Slagersgehaktbal in jus	6,50
<i>Geserveerd met mayonaise en brood</i>	
Baanbroodje (zacht broodje) ham of kaas	3,50

Lunch-Duo

Dagelijks wisselend Lunch-Duo	11,50
<i>Van dagverse soep en rijkelijk belegde lunchbol van de dag</i>	

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers

Menu du Chef

Dit wekelijks wisselende 3-gangen keuzemenu is nu al een succesnummer.

Op basis van dagvers aanbod komt onze chef tot een creatieve invulling.

Menu du chef van deze week:

33,50

3-gangen Menu du Chef

Groene salade met Ardennerham en compôte van watermeloen met kruidenkaas

of

Courgettesoep met gerookte forel, basilicum crème fraîche en kerrie krokant

Albacore tonijn in sesamkorst met ketjap sherry saus en gekonfijte mini pomodori

of

Gepocheerd kalfsentrecôte en gestoofde kalfswang in kalfsjus met schorseneren beignets

Mandarijnen trifle met chocolade ijs

Alle gerechten van onze dinerkaart kunt u ook als lunch genieten!

Brood

Stokbroodje kruidenboter	3,50
<i>Heerlijk ovenvers stokbroodje met huisgemaakte kruidenboter</i>	
Ambachtelijk brood met smeersels	5,95
<i>Breekbrood met kruidenboter, boter, aioli en olijventapenade</i>	

Voorgerechten

Grande entree surprise	16,50
<i>Laat u verrassen door een selectie van de mooiste voorgerechten met daarbij de keuze uit vis, vlees of surprise.</i>	
Carpaccio Tespelduyn	12,50
<i>Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en sla</i>	
Steak Tartaar van rund	12,50
<i>Klassieker, met eidooier, grof zeezout, Amsterdamse uitjes en aardappelchips geserveerd met toast</i>	
Eclair met gebakken kippenlevertjes & spekjes	12,50
<i>Geserveerd met een rode ui compote en een velouté van zuurkool</i>	
Gerookte heilbot	13,50
<i>Met een warm zacht gekookt boerenvoorjaarseitje en toast van brioche brood</i>	

Soepen (geserveerd met brood)

Rijkelijk gevulde vissoep	6,50
<i>Met verse vis van het seizoen en gruyère-croutons</i>	
Minestrone soep	5,50
<i>Met tomaten, groente en verse pasta</i>	
Soep du chef	7,50
<i>Vraag uw gastheer of gastvrouw welke heerlijke soep de chef vandaag vers heeft bereid.</i>	

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers

Hoofdgerechten vis

Wij werken uitsluitend met dagverse vis en respecteren de beschikbaarheid in de seizoenen. Dit om de natuur te beschermen én uitsluitend de beste kwaliteit te kunnen serveren.

Catch of the day	24,50
<i>Onze brigade vertelt u graag wat de visvangst van de dag is</i>	
Zeewolf filet	19,50
<i>Met zacht gegaard spek, geglaceerde worteltjes en schaaldieren-saus</i>	
Zalm in krokant filo deeg	21,50
<i>Met gebakken spinazie en dragon beurre blanc</i>	
Kabeljauw met coquilles	23,50
<i>Met gekonfijte bloemkool en tomaten vinaigrette</i>	

Hoofdgerechten vlees

The Meat Special	24,50
<i>Onze brigade informeert u graag over het dagverse aanbod</i>	
Tournedos Rossini	28,50
<i>Gebakken tournedos met eendenlever en truffeljus</i>	
Tamme eendenborst	22,50
<i>Met beignets van appel en een jus van Calvados</i>	
Gegrilde malse Runderbavette	18,50
<i>Met spek, ui, champignons en peper saus</i>	
Saté van kip	14,50
<i>Langzaam gegaard, zonder stokjes geserveerd, met brood, kroepoek, atjar en gebakken uitjes</i>	
Tespelduynburger	13,50
<i>Broodje runderhamburger met tomaat, ui, sla en truffelmayonaise</i>	
Schnitzel Tespelduyn	16,50
<i>Gegratineerd met ananas, coburger ham en kaas</i>	

Hoofdgerechten vegetarisch

Pasta van de dag	18,50
<i>Onze brigade informeert u graag over de wisselende, dagverse Italiaanse pasta van de chef</i>	
Gegrilde oesterzwamburgers	18,50
<i>2 Vegetarische burgers geserveerd met truffelmayonaise</i>	

Garnituur

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met slagarnituur en frites met échte mayonaise.

Onze hoofdgerechten bestaan uit dagverse garnituren.

Wij houden hierbij rekening met het seizoen, de beschikbaarheid en de kwaliteit. Daarbij gebruiken we veel producten uit buurmans eigen kas. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer liefde en aandacht en daarvoor uiteraard meer smaak.

Kindermenu

Een kroket, frikandel of crunchy chicken <i>Met frites, mayo en appelmoes</i>	7,50
Spaghetti Bolognese	9,50
Kinderijsje <i>Een perenijsje of raketje</i>	1,00
Kinderijsbeker <i>Gevuld met een bolletje ijs naar keuze en slagroom. Uiteraard mag je de beker meenemen!</i>	3,75

Desserts

Dessert du chef <i>Onze brigade vertelt u graag wat het dessert van de dag is</i>	9,50
Dame blanche <i>Vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom</i>	8,50
Dame blanche speciaal <i>Vanille-ijs, chocoladesaus, advocaat en slagroom</i>	9,50
Gebakken ananas <i>Met roomboterkaramel en vanille ijs</i>	8,50
Bourbon whisky-ijsmousse <i>Ingerold in pecannoten-karamel</i>	9,50
Grand dessert <i>Een proeverij van verschillende desserts</i>	13,50
Kaasplateau <i>Blue Stilton, Shropshire blue, boerenbrie, kloosterkaas en Kernhem met kletsenbrood, mosterd-druivencompote en truffelhoning</i>	13,50
Assortiment zoete lekkernijen	5,50

Dranken

Warme dranken

Lipton Trendy Tea	2,25
<i>English Breakfast</i>	
<i>Earl Grey</i>	
<i>Green Tea Sencha</i>	
<i>Green Tea Mandarin Orange</i>	
<i>Lemon</i>	
<i>Mint</i>	
<i>Forest Fruits</i>	
<i>Rooibos</i>	
Verse muntthee	3,00
Glühwein (seizoen)	3,00
Illy Koffie	2,25
Illy Cappuccino	2,50
Illy Espresso	2,25
Illy Dubbele Espresso	3,25
Illy Latte macchiato	2,75
Illy Koffie verkeerd	2,75
Warme échte Chocomel	2,75
Extra slagroom	0,50

Speciale koffie

Irish coffee	7,50
Spanish coffee	7,50
Italian coffee	7,50
French coffee	7,50

Frisdranken

Uitgebreid assortiment	<i>vanaf</i> 2,25
------------------------	-------------------

Sappen

Verse jus d'orange	3,50
Appelsap	2,50
Tomatensap	2,50

Chaudfontaine

Plat mineraalwater	0,25 l	2,25
	0,75 l	4,00
Bruisend mineraalwater	0,25 l	2,25
	0,75 l	4,00

Bier van de Tap

Heineken		
<i>Fluitje</i>		2,25
<i>Vaasje</i>		2,50
<i>Large</i>		4,75
Texels bier (wisselend)		3,50
Seizoensbier		3,50

Bier uit de Fles

Warsteiner Malt	2,75
Liefmans rosébier	3,25
Palm	3,25
Duvel	3,75
La Chouffe	4,00
Corona	4,00
Erdinger Weißbier	4,75

Wijnen

Huiswijn rood-wit-rose	<i>vanaf</i> 3,75
<i>Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart</i>	

Sterke dranken

Binnenlands gedestilleerd	<i>vanaf</i> 2,50
Port/Sherry/Vermouth	<i>vanaf</i> 3,50
Whiskey	<i>vanaf</i> 3,75
Likeuren	<i>vanaf</i> 4,00
Cognac	<i>vanaf</i> 5,00

