



Menu Baldarh

3 Gangen diner - 20,00 p.p.

Groepsdiner met klassiekers, vanaf 10 personen.

Tomatensoep en Groentesoep

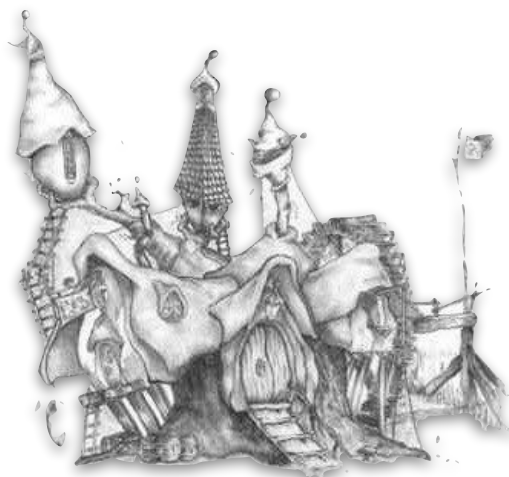
In terrines op tafel geplaatst, geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Varkenshaas & Schnitzel

Geserveerd met champignonroomsaus en groene pepersaus.
Met garnituur van frites, gebakken aardappeltjes, een warme groente, salade en mayonaise

Vanille en Chocola

Combinatie van roomijs vanille, chocolademousse en slagroom



Uitbreidingen:

- **Toevoeging 3de hoofdgerecht** Voor keuzes, zie volgende pagina 2,50
- **Toevoeging 2de warme groente** bij het hoofdgerecht 0,75
- **Toevoeging aardappelkroketjes** bij het hoofdgerecht 0,75
- **Toevoeging warme kersen** bij het nagerecht 1,00

Variatie voor grotere gezelschappen:

- **Diner de Pelen** tomatensoep, erthelpan, coupe vanille *op aanvraag*

Diner de Groenlingh

3 gangen diner - 25,95

*Keuzemenu op basis van onze 'a la carte'-kaart,
te bestellen v.a. 10 personen.*

keuze uit 5 voorgerechten:

Zalmcocktail

Geserveerd met romige cocktailsaus

Doospels Plenkske

Ham met meloen, druiven, rucola en balsamico

Pasteitje Inkeman

Pasteitje met romige kipchampignonragout

Tomatensoep of Pongelesop

Lichtgebonden tomatensoep of heldere runderbouillon met groenten en balletjes

keuze uit 5 hoofdgerechten:

Erthelpan

Varkenshaasmedaillons met champignonsroomsaus

Schnitzel

Met naar keuze champignonroomsaus of pepersaus

Frango piri piri

Gekruide kipfilet van de grill met saus van tomaat, paprika, ui en knoflook

Vlikkenturf

Stoofpotje van het Limousin rund uit de Groote Peel, spek ui, stroop en kruiden, op smaak gebracht met 'Doospels Dubbel'

Vis aan 't Elfde

Gebakken zalm met bearnaisesaus

keuze uit 5 nagerechten:

Dame Blanche

Roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

Coupe Sans Glace

Gesneden fruit, naar wens met of zonder slagroom

Hemelse Modder

Chocolademousse met slagroom

Chocolade Fondant

Warm chocoladetaartje, geserveerd met een bolletje roomijs en slagroom.

Nederweerder Koffie

Koffie met Nederweerder Koffielikeur en ongezoete room

Voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter; hoofdgerechten krijgen frites, gebakken aardappeltjes, twee warme groenten, salade en mayonaise op tafel

Diner Anders de Rykerth

3 Gangen diner - 24,50 p.p.

Stel uw eigen diner samen, vanaf 10 personen.

Twee soepen naar keuze

Beiden op tafel geserveerd in een terrine,
met stokbrood, knapperbolletjes en kruidenboter

Drie hoofdgerechten naar keuze

Allen geserveerd op tafel in speciale pannetjes;
met frites, gebakken aardappeltjes, aardappelkroketjes,
twee warme groenten, salade en mayonaise

Dessert

Roomijs vanille, warme kersen, chocolademousse,
vanillecrème en slagroom

soepkeuzes:

Lichtgebonden Tomatensoep

Pongesop Heldere runderbouillon met groenten en balletjes

Romige Champignonssoep

Courgettesoep met reepjes gerookte zalm

Spinaziesoep met spekjes

Limburgse mosterdsoep met sla

Romige Aspergesoep 24 april t/m 24 juni

Krachtige Wildsoep 15 oktober t/m 31 december

hoofdgerechtkeuzes:

Erthelpan Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus*

Schnitzeltjes Geserveerd met groene pepersaus*

Peelham geserveerd met appel en Limburgse mosterdsaus*

Sukade à l'Orange Rundersukade in eigen jus, op smaak gebracht
met sinaasappel en kruiden

Vlikkenturf Stoofschotel van het Crole natuurrund uit de Grootte Peel,
spek, ui, stroop en kruiden, op smaak gebracht met 'Doospels Dubbel'

Frango Piri Piri Gekruide kipfilet van de grill met saus van tomaat,
paprika, ui en knoflook*

Gebakken Kip Geserveerd met saus van Brie

Boeuf Stroganoff Biefstukreepjes in Stroganoffsaus

Hazenpeper Klassiek stoofgerecht van haas, 15 oktober t/m 31 december

Gepocheerde Zalmfilet Gepocheerde zalm met saus van garnalen

Vis aan 't Elfde Gebakken zalmfilet met bearnaisesaus*

Toscaans Vispotje Gepocheerde kabeljauw met rode pestosaus

**sauzen worden apart geserveerd*

Diner De Grote Treckh

Diner - 27,95 p.p.

Per gang worden alle genoemde gerechten op tafel geplaatst. Genieten van een tafel vol met onze 'a la carte' klassiekers zonder te moeten kiezen. Al mogelijk v.a. 4 personen.

voorgerechten:

Zalmcocktail

Geserveerd met romige cocktailsaus

Carpaccio

Dun gesneden biefstuk van het Crole natuurrund uit de Groote Peel, truffelmayonaise, rucola en geschaafde Parmezaanse kaas

Doospels Plenkske

boerenham geserveerd met meloen en druifjes

Pongelesop

runderbouillon met groenten en balletjes

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

hoofdgerechten:

Erthelpan

Varkenshaasmedaillons met champignonsroomsaus

Frango Piri Piri

Gekruide kipfilet van de grill met saus van tomaat, paprika, ui en knoflook

Vlikkenturf

Stoofschotel van het Crole natuurrund uit de Groote Peel, spek ui, stroop en kruiden, op smaak gebracht met 'Doospels Dubbel'

Vis aan 't Elfdje

Gebakken zalm met Bearnaisesaus

geserveerd met frites, gebakken aardappeltjes, een warme groente, gemengde salade en mayonaise

nagerechten:

Roomijs Vanille

Hemelse Modder

Warme Kersen

Vanillecrème & Slagroom

Hibernus Hapas

Hapjesdiner - 26,95 p.p.

*Per gang worden alle genoemde gerechten op tafel geplaatst.
'n Tafel vol om onbeperkt van te genieten, al mogelijk vanaf 4 personen.*

Stokbrood met kruidenboter

Peelhamwrap

Gebakken wrap met Peelham, salade en Heks'nkaas

Kip Finiboldhus

Cocktail van gerookte kip, champignons en ananas
met een Vadouvan-kerriemayonaise

Bieterbal

Bitterbal van rode biet met knoflook-komkommerdip

Zalmbonbon

Gerookte zalm met vulling van garnalen en cocktailsaus

Bospaddestoelensoepje

met bitterbal van oesterzwam

Ospels Zuurvlees

Limburgse stoofschotel met een zoete smaak,
van het Crole natuurrund uit de Groote Peel

Spare Ribs

gemarineerde varkensribbetjes

Albóndigas

Spaanse balletjes in tomatensaus.

Scampi Piri Piri

grote garnalen in licht pittige saus van knoflook, tomaat en ui

geserveerd met krokante aardappelkrullen en mayonaise

Crème Brûlée

Vanillecrème met krokant suikerlaagje,
geserveerd met roomijs vanille en slagroom



Mangiare Magnificum

Diner - 28,95 p.p.

Avondvullend diner met een Italiaanse twist, om te delen

antipasti:

Il Tagliere di Crostini

Geroosterd stokbrood, divers belegd met:
*gerookte zalm, gehakte augurk en kappertjes,
rauwe ham, mayonaise en gekookt ei*
dun gesneden biefstuk, rucola en Parmezaanse kaas (Carpaccio)
gevulde kerstomaatjes, knapperige salami en olijven

Primo Piatta:

Pappardelle al Ragù

Dikke lintpasta met vleessaus

Secondo Piatti:

Scaloppine alla Milanese

Kleine schnitzeltjes

Pollo al Funghi

Gegrilde kip met een champignonroomsaus

Merluzo al Pesto Rosso

Gepocheerde kabeljauw in rode pestosaus

**contorni: frites, aardappelkroketjes,
een warme groente, salade en mayonaise**

Dolci:

Mousse al Cioccolato

Chocolademousse met slagroom

Affogato

Roomijs vanille, kopje espresso en Amaretto likeurtje

Diner Paché

5 gangen diner - 29,50 p.p.

Een menu met 'kleinere' gerechten zodat u meerdere gangen kunt nuttigen en zo avondvullend kunt dineren. Naar wens uit te breiden met een kaasplankje (voorafgaand aan het toetje) en/of een bijpassend bier bij iedere gang.

amuse

Carpaccio

Dun gesneden biefstuk van het Crole natuurrund uit de Groote Peel, truffelmayonaise, rucola en geschaafde Parmezaanse kaas

Cappuccino

van spinazie met schuim van Peelham.

Croquette

van Goudse kaas en Gruyère, geserveerd met honing

Crole

Duo van biefstuk en sukade in eigen jus, geserveerd met aardappelkroketjes, salade en mayonaise

Chocoladefondant

Chocolade cakeje met een vloeibare vulling van pure chocolade, geserveerd slagroom



uitbreidingen:

- **Kaasplankje** Stolwijker belegen, Taleggio, Délice de Bourgogne, Morbier. 4,50
- **Bierarrangement** Iedere gang een bijpassend bier incl. aperitief 16,95

De Leyerth van Ley

Dinerbuffet - 23,50 p.p.

*Een naar eigen keuze samengesteld dinerbuffet,
mogelijk vanaf 20 personen*

2 soepen naar keuze:

Lichtgebonden tomatensoep

Pongelesop Heldere runderbouillon met groenten en balletjes

Romige champignonssoep

Limburgse mosterdsoep met spekjes en sla

Romige aspergesoep 24 april t/m 24 juni

Krachtige wildsoep 15 oktober t/m 31 december

**Geserveerd met stokbrood, soepstengels,
knapperbolletjes en kruidenboter**

4 hoofdgerechten naar keuze:

Erthelpan Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus*

Sukade à l'orange Rundersukade in eigen jus, op smaak gebracht met sinaasappel en kruiden

Frango piri piri Gekruide Gildehoen-kipfilet van de grill met saus van tomaat, paprika, ui en knoflook*

Gebakken kip Geserveerd met Stroganoffsous*

Schnitzeltjes Geserveerd met groene Pepersous*

Spare ribs Kruidig gemarineerde ribbetjes

Vlikkenturf Stoofschotel van het Limousinrund uit de Groote Peel, spek, ui, stroop en kruiden, op smaak gebracht met 'Doospels Dubbel'

Peelham met appel en limburgse mosterdsous*

Hazenpeper Klassiek stoofgerecht van haas, 15 oktober t/m 31 december

Gepocheerde zalmfilet met romige saus van garnalen

Vis aan 't Elfde Gebakken zalmfilet met Bearnaisesous*

Toscaans vispotje Gepocheerde kabeljauw met rode pestosous

**sauzen worden apart geserveerd*

**Met frites, gebakken aardappeltjes, aardappelkroketjes,
twee warme groenten en salade**

nagerechten:

Grand dessert Roomijs vanille, warme kersen, chocolademousse, divers mini gebak en slagroom

De Leyerth van Ruysseel

Dinerbuffet - 27,50 p.p.

Een uitgebreid dinerbuffet met voor ieder wat wils, v.a. 20 personen.

voorgerechten en soepen:

Aardappelsalade

Zalmcocktailtjes

met romige cocktailsaus

Kip Finiboldhus

Kipcocktailtje met ananas, champignons en Vadouvan kerriemayonaise

Boerenham met meloen

Vgeserveerd met druifjes en rucola

Lichtgebonden tomatensoep

Pongelesop

Heldere runderbouillon met groenten en balletjes

**Geserveerd met stokbrood, soepstengels,
knapperbolletjes en kruidenboter**

hoofdgerechten:

Erthelpan

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus*

Gebakken kip

Geserveerd met Stroganoffsaus*

Vlikkenturf

Stoofschotel van het Limousinrund uit de Groote Peel, spek, ui, stroop en kruiden, op smaak gebracht met 'Doospels Dubbel'

Toscaans vispotje

Gepocheerde kabeljauw met rode pestosaus

**sauzen worden apart geserveerd*

**Met frites, gebakken aardappeltjes, aardappelkroketjes
twee warme groenten en mayonaise**

nagerechten:

grand dessert Roomijs vanille, warme kersen, chocolademousse,
divers mini gebak en slagroom