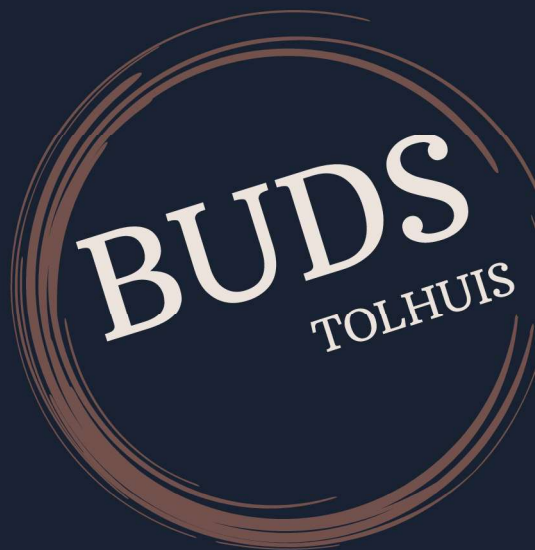


DINER



VORSPEISEN

Brotbrett

6

mit brot und unserer hausgemachten Aioli, Pesto-Mayonnaise und einer Tapenade aus getrockneten Tomaten und Paprika

Ka d'r köstliche Hühnersuppe **7**

aus echter Suppenhuhn mit vielen Flugstunden, gebratenen Hähnchenstücken, Sellerie und Fadennudeln

Cremige Senfsuppe

7

aus Doesburger und französischem Senf

mit gebratenem Speck +1

Ofen-Champignons

10.5

gefüllt mit Kräuterfrischkäse, gratiniert mit Parmesan und getrockneten Tomaten

Gebratene Hühnerleber

10

mit einer pikanten Paprika-Rahmsauce, gefüllt mit Champignons, Pastrami und Pfefferkörnern

Carpaccio

13.5

Auf Mesclun-Salat mit Pesto-Mayonnaise, Parmesan, getrockneten Tomaten und einem Saatenmix

Vorspeisen

Salate

Vorspeisen /
Hauptgerichte

Salat mit Pulled Chicken 14/ 20

auf einem köstlichen Mesclun-Salat mit
Kräuter dressing, Mais, Gurke, Tomate und
roten Zwiebeln

Salat mit Buratta 13/ 19

mit getrockneten Aprikosen, Tomaten,
Gurken, roten Zwiebeln, Kräuter dressing
und gebratenen Speckwürfeln

Salat mit Garnelen 15/ 24

In Knoblauch gebraten, serviert mit
Tagliatelle, Sesamsamen und einer süß-
pikanten Sauce

HAUPTGERICHTE

Zu jedem Hauptgericht servieren wir standardmäßig: Pommes frites oder Bratkartoffeln, Apfelmus und Mayonnaise.

Wenn Sie Gemüse wünschen, teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit.

Dies gilt nicht für Stampfgerichte, Pasta, Burgergerichte und Salate.

Extra Sauce +0,70

Extra Beilage klein +1,50 | groß +2,50

Halbe/ganze Rippe

19/27

Spareribs

mit BBQ-Glasur, serviert mit Aioli

Klassischer Hamburger 18.5

Mit Tomate, süß-saure Gurke, Zwiebel, Cheddar, Burgersauce und Pommes frites
mit Bacon + 1,0

XL Saté vom Hähnchenschenkel 23

350 gr. serviert mit Krupuk und gebratenen Zwiebeln

Veggie-Burger



18.5

Zarter Beyond Meat Burger mit Cheddar, Tomate, süß-saurer Gurke, Zwiebel, Burgersauce und Pommes frites

Maisgrießrisotto



18

mit sonnengetrockneten Tomaten, Zucchini, Champignons, Lauch, Parmesan und gemischtem Salat

Reich gefüllte Pasta



19

Pasta mit einer Gemüsesahnesauce, Cashewkernen, Saatenmix und Parmesan

Gebratene Hühnerleber 18

Mit würziger Paprika-Rahmsauce, gefüllt mit Champignons, Pastrami und Pfefferkörnern

Haben Sie eine Allergie? Bitte teilen Sie es uns mit!

UNSER HÄHNCHEN

Schon seit den späten 60er Jahren ein regionaler Begriff! Das Hähnchen der Familie Budding wurde erstmals in ihrem Hähnchenrestaurant in Barneveld serviert.

1998 zog die Familie nach Nieuw-Milligen, wo Sie auch 27 Jahre nach der Eröffnung des Buds Tolhuis noch immer dieses köstliche Veluwsche Hähnchen genießen können.

Und die verrückten Namen der Variationen? Ganz und gar nicht! Herr Budding entwickelte vier köstliche Saucen zu seinem Brathähnchen – um auch seine Frau zu überzeugen, benannte er sie einfach nach ihren Kindern!

Viertel / Halb

So wie er ist

17/20

Goldbraun in Butter gebraten

Karin

19/22

Mit einer würzigen Paprika-Rahmsauce mit Champignons, Pastrami und Pfefferkörnern

Esther

19/22

Bedeckt mit frischen Champignons, Lauch und burgundischen Kräutern

Oscar

19/22

Mit einer cremigen, leicht süßen Malaga-Sauce mit Schinken, Pastrami und frischen Champignons

Barbara

19/22

Mit einer cremigen Apfel-Cognac-Sauce gefüllt mit Apfelstücken und Pfefferkörnern

Huhn mit Stampfkartoffeln **20/23**

Mit Endivie und Speckwürfeln

UNSERE PFÄNNCHEN

180 gr./ 220 gr.

Gebratenes Rindfleisch 20/22

Handwerklich in Butter gebraten,
gewürzt mit Pfeffer und Salz, serviert in
einer Pfanne mit Rindfleischjus

Stampfkartoffeln mit Rindfleisch 21/23

Mit Endivie und Speckwürfeln

Fischeintopf 23

gefüllt mit Gemüse in einer
ausgewogenen, cremigen Fischeintopf

Kindergeschichte

Kindermenü 8.5

Wahl aus: Viertel Hähnchen, Chicken
Nuggets oder Frikandel

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites,
hausgemachtem Apfelmus und
Mayonnaise

Zuckertante 7.5

Pfannkuchen mit Puderzucker, Sirup
und Lakritzschnüren

Stampertje 8.5



Mit Endivie, Speckwürfeln und
Rauchwurst

ZEIT FÜR ETWAS SÜSSES...

Milligerberg **10**

Liebling vieler!

Mit Vanilleeis, Rum-Rosinen-Eis,
Konditorenschaum und Karamellsauce

Kindereis sehr geliebt **5.5**

Das Kinder-Eis mit Vanilleeis, Hörnchen,
frischen Früchten und Süßigkeiten!

Mit Erdbeereis +1

Mokka-Mousse **9**

aus Schokolade und Espresso mit
Advocaat

Eiskobold **7.5**

2 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeer-,
Karamell- oder Schokoladensauce

Extra Advocaat-Sauce +1

Hausgemachter **9**

Bitterkeks-Pudding

Mit frischer Orangen-Vanille-Creme,
sehr zu empfehlen!

Kaffeebonbon **8**

Mit Orangen- oder Kaffeelikör, Pralinen
und Schlagsahne

Zitronenbaiser **9**

sommerliches Baiser-Dessert mit Thai-
Basilikum und Zitronencreme

neunzehnhundert



Napoleon ließ die Straße von Amersfoort nach Apeldoorn anlegen, um den Palast 't Loo besser erreichbar zu machen. Es wurden dreizehn Zollhäuser errichtet, darunter eines an dieser Kreuzung. Viele Pferde mit Kutschen folgten dieser Straße und nutzten die Zollhäuser als Rastplätze. Gegenüber von Zollhaus Nr. 11 baute der Pächter im Jahr 1858 eine Gaststätte, „het Lugtje“. Hier kamen die Soldaten der Kaserne in Nieuw Milligen, um Karten zu spielen und einen Drink zu nehmen.

Ende des das Jahr neunzehnhundert baute der neue Verwalter Maarten Zeegers den Betrieb weiter aus, auch für gewöhnliche Passanten. Offenbar lief das Geschäft so gut, dass es sogar zu einem von der ANWB (Allgemeiner Niederländischer Radfahrer-Bund) anerkannten Verbandscafé wurde. Im Café gab es eine ANWB-Hilfskiste, die mit Werkzeug für Pannen unterwegs gefüllt war.

Im Jahr 1917 brannte das Gebäude vollständig nieder. Die Feuerwehr kam zwar, aber es gab kein Wasser zum Löschen. Da zu dieser Zeit praktisch kein neues Holz erhältlich war, wurde eine als unbewohnbar erklärte Villa in Delft gekauft. Diese wurde abgerissen und mit Pferd und Wagen hergebracht!

Mit diesem Holz und den Steinen des abgebrannten Cafés wurde das Gebäude wieder aufgebaut und entstand das Hotel-Café-Restaurant Ruimzicht.