

DINER



VOORGERECHTEN

Plankje brood 6

met onze huisgemaakte aioli, pesto-mayonaise en een tapenade van zongedroogde tomaat en paprika

Ka d'r heerlijke kippensoep 7

van echte soepkip met veel vlieguren, gebraden stukjes kip, selderij en vermicelli

Romige mosterdsoep 7

van Doesburger en Franse mosterd

met gebakken spekjes +1

Paddenstoelen uit de oven 10.5

gevuld met kruidenroomkaas, gratineerd met Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaat

Gebakken kippenlevers 10

met een licht pittige paprika roomsaus gevuld met champignons, pastrami en peperkorrels

Carpaccio 13.5

op mesclunsla met pesto-mayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en een pittenmix

met truffelmayonaise + 1.0

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Salades

Voor/hoofd

Salade pulled chicken 14/20

op heerlijke mesclun salade met tuinkruidendressing, mais, komkommer, tomaat en rode ui

Salade buratta 13/ 19

met gedroogde abrikoos, tomaat, komkommer, rode ui, tuinkruidendressing en gebakken spekjes

Salade met gamba's 15/ 24

gebakken in knoflook, geserveerd met pasta, gemengde salade, sesamzaadjes en een zoet pittige dressing

HOOFDGERECHTEN

Elk hoofdgerecht wordt standaard geserveerd met: frites of gebakken aardappels, appelmoes en mayonaise.

Wenst u warme groente geeft u dit dan aan bij ons bedienend personeel.

Dit geldt niet voor stampot-, pasta, burgergerechten en salades.

Extra saus +0.7

Extra garnituur klein +1.5 | groot + 2.5

Halve/hele rib

Spareribs 19 /27

met een BBQ-lak. Geserveerd met aioli

Klassieke hamburger 18.5

met tomaat, augurk, ui, cheddar, burgersaus en frites met bacon + 1.0

XL Saté van kippendij 23

350 gr. met kroepoek & gebakken uitjes

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Vegaburger **18.5**

malse beyond meat burger met cheddar, tomaat, augurk, ui, burgersaus en frites

Risotto van maïsgries **18**

met zongedroogde tomaat, courgette, champignons, prei, parmezaanse kaas en mesclunsla

Rijkgevulde pasta **19**

met een groenten gevulde roomsaus, pittenmix en Parmezaanse kaas

Gebakken kippenlevers **18**

met licht pittige paprika roomsaus gevuld met champignon, pastrami en peperkorrel

ONZE PANNETJES

180 gr./ 220 gr.

Oma's rundvleesch **20/22**

ambachtelijk gebraden stoofvlees in roomboter, gekruid met peper en zout in rundvleeschjus

Rundvleesch met stampot **21/23**

van andijvie en spekjes

Vispannetje **23**

gevuld met groenten in een goed gebalanceerde romige vissaus

Heeft u een allergie? Meld het ons!

ONZE KIP

Al sinds eind jaren '60 een regionaal begrip! De kip van de familie Budding werd voor het eerst in hun kippenrestaurant te Barneveld gebraden. In 1998 kwam de familie naar Nieuw-Milligen waar u 28 jaar na de start van Buds Tolhuis nog steeds kan genieten van deze heerlijke Veluwe kip.

Wat een gekke namen die variaties die u ziet? Dat valt reuze mee! Dhr. Budding bedacht een viertal sauzen bij zijn gebraden kip. Hij moest alleen nog zijn vrouw overtuigen. Hoe kon dit beter dan de sauzen de namen van hun kinderen te geven!

Kwart



17

Halve



20

Hele



36

ONZE KLASSIEKERS +2

Karin

een licht pittige gevulde paprika roomsaus

Oscar

iets zoete gevulde malagasaus

Esther

gekruid en gebakken champignons en prei

Barbara

romige gevulde appelcognacsaus

SEIZOENSSPECIALS +3

Haagse Hopjessaus

een Oud-Hollandse smaak met een verrassende twist

Castello hothoney

blauwschimmelkaassaus met jalapeño en honing

Mango Jalapeño

pittige maar frisse zomerse saus

Stamppot

met andijvie en spekjes

Onze sauzenspecials zijn ook verrassend lekker als bijgerecht bij onze frites of aardappels

Heeft u een allergie? Meld het ons!

SPRUITEN TOT 12 JAAR

Kindermenu **8.5**

keuze uit: kwart kip, kipnuggets,
kaassoufflé of frikandel

met gebakken aardappelen of friet,
huisgemaakte appelmoes en
mayonaise

Suikertante **7.5**

pannenkoek met poedersuiker,
stroop en snoepspekjes

Stampertje **8.5**

stampot andijvie met spekjes en
rookworst

Heeft u een allergie? Meld het ons!

TIJD VOOR TOE...

Milligerberg 10

favoriet bij velen!

met vanille ijs, rum-rozijnenijs,
banketbakkersschuim en karamelsaus

Tot over je oren 5.5

het kinderijsje met vanille ijs, een
hoortje, vers fruit en snoepjes!

Mokka mousse 9

van chocolade en espresso met
Amarena kersen

Ijskabouter 7.5

2 bollen vanille ijs met aardbeien-,
caramel- of chocoladesaus

extra advocaatsaus + 1

Huisgemaakte 9

bitterkoekjespudding

met frisse sinaasappel-vanilleroom,
aanrader!

Citroen meringue 9

zomers dessert van meringue met thaise
basilicum en lemon curd

Koffie bonbon 8

met sinaasappel- of koffielikeur,
bonbons en slagroom

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Even terug naar begin 1800...



Napoleon liet de straatweg van Amersfoort naar Apeldoorn aanleggen voor een betere bereikbaarheid van Paleis 't Loo. Er werden dertien tolhuizen geplaatst, waaronder één op dit kruispunt. Vele paarden met koetsen volgden deze weg en gebruikten de tolhuizen als pleisterplaats. Tegenover Tol no 11 bouwde de pachter in 1858 een logement, 'het Lugtje'. Hier kwamen de militairen van de kazerne in Nieuw Milligen een kaartje leggen en een borreltje drinken.

Eind 19e eeuw bouwde een nieuwe beheerder, Maarten Zeegers, de zaak verder uit, ook voor gewone passanten. Kennelijk liepen de zaken zo goed dat het zelfs een door de ANWB (Algemene Nederlandse Wielrijders Bond) goedgekeurd Bondscafé werd. Er kwam in het café een hulpkist van de ANWB dat gevuld was met gereedschap voor pech onderweg.

In 1917 brandde de zaak tot de grond toe af. De brandweer kwam wel, maar er was geen water om te blussen. Omdat er in die tijd praktisch geen nieuw hout te koop was, werd er een onbewoonbaar verklaarde villa in Delft gekocht. Deze werd afgebroken en met paard en wagen opgehaald!

Hiermee, en met de stenen van het afgebrande café, werd het weer opgebouwd tot hotel-café-restaurant Ruimzicht.