DINER









BUDS
TOLHUIS

Wij hanteren één rekening per gezelschap

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 Doesburgsche en Franse mosterd

met gebakken spekjes +1

Paddenstoelen uit de oven 10.5
gevuld met kruidenroomkaas, gegratineerd met Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaat

Gebakken kippenlevers 10
met een licht pittige paprika roomsaus gevuld met champignons, pastrami en peperkorrels

Eendenpaté 10.5
met pistache en wilde veenbessen

Carpaccio 14.5
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 geitenkaas **14/20**
met walnoot, peer, honing, tomaat, komkommer, rode ui en tuinkruidendressing

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 stamppot-, 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 **19**
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 19
malse beyond meat burger met cheddar, tomaat, augurk, ui, burgersaus en frites

Maïsgries 18.5
met geitenkaas, hazelnoot, pompoen 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 stamppot 21/23
van zuurkool 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 inmiddels ruim 60 jaar na de start van Buds Tolhuis nog steeds kan genieten van deze boterzachte Veluwse kip.

ONZE KIP ZOALS IE IS

Kwart	Halve	Hele
		
17	20	36

OOK LEKKER BIJ DE KIP +2.5

Karin
licht pittige gevulde paprika roomsaus

Castello Hothoney
blauwschimmelkaassaus met jalapeño en honing

Esther
gekruid en gebakken champignons en prei

Champignonroom
roomsaus gevuld met diverse champignons

Stamppot
met zuurkool en spekjes

Tip!
Onze Castello hothoney is 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 of frikandel

met gebakken aardappelen of friet, huisgemaakte appelmoes en mayonaise

Suikertante **7.5**

pannenkoek met poedersuiker, stroop en snoepspekjes

Stampertje **8.5**

stamppot zuurkool met spekjes en rookworst

Heeft u een allergie? Meld het ons!

TIJD VOOR TOE...

Milligerberg **10.5**
favoriet bij velen!
met vanille ijs, rum-rozijnenijs, banketbakkersschuim en karamelsaus

Tot over je oren **5.5**
het kinderijsje met vanille ijs, een hoorntje, vers fruit en snoepjes!

En voor mij; Rijstebrij **9.5**
met kaneelsuiker, warme kersen en vanilleroomijs

IJskabouter **7.5**
2 bollen vanille ijs met aardbeien-, caramel- of chocoladesaus

extra advocaatsaus + 1

Huisgemaakte bitterkoekjespudding **9.5**
met frisse sinaasappel-vanilleroom, aanrader!

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.