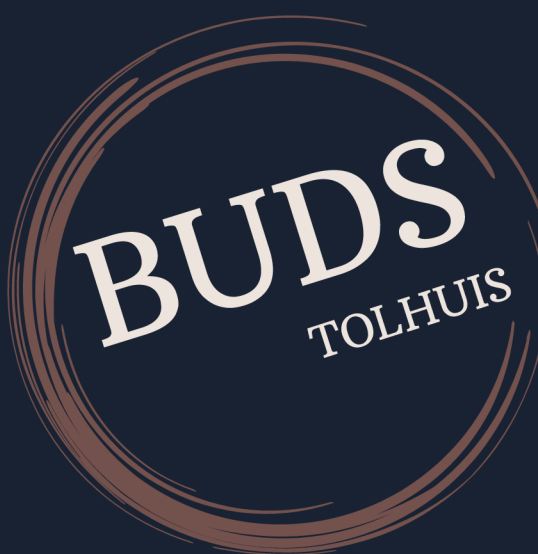


# DINER



# VOORGERECHTEN

## **Plankje brood** **6**

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

## **Ka d'r heerlijke kippensoep** **6.7**

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

## **Romige mosterdsoep** **6.7**

van Doesburger en Franse mosterd

met gebakken spekjes +1

## **Soep van de dag** **6.7**

altijd een overheerlijke soep passend bij het seizoen

## **Paddenstoelen uit de oven** **10**

gevuld met kruidenroomkaas, gegratineerd met Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaat

## **Gebakken kippenlevers** **9.5**

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

Heeft u een allergie? Meld het ons!

# VOORGERECHTEN

## Carpaccio

12.5

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

met truffelmayonaise + 1.0

## Hertenpaté

10.5

met bramen en een frisse  
framboosdressing op knapperige toast

## Salades

Voor/hoofd

### Champignons in bierbeslag



12.5/ 19

op een heerlijke mesclun salade met aioli,  
komkommer, tomaat en rode ui

### Salade met brie



11.5/ 17

cashewnoten, walnoten, dadels, honing,  
tomaat, komkommer, rode ui en  
tuinkruidendressing

### Salade met gamba's

14/ 23

gebakken in knoflook, geserveerd met  
tagliatelle, sesamzaadjes en een zoet  
pittige dressing

Heeft u een allergie? Meld het ons!

# HOOFDGERECHTEN

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

Wenst u warme groente geeft u dit dan alstublieft 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

## Kabeljauw

24

met een goed gebalanceerde marinade die wordt geserveerd op boterbonen en winterse kool

## Klassieke hamburger

18

met tomaat, zoetzure komkommer, ui, cheddar, burgersaus en frites met bacon + 1.0

## XL Saté van kippendij

21

350 gr. met kroepoek & gebakken uitjes

## Beyond meatburger



18

met cheddar, tomaat, zoetzure komkommer, ui, burgersaus en frites

## Het pompoenpannetje



19

met een goed gebalanceerde marinade die wordt geserveerd op boterbonen en winterse kool

## Rijkgevulde pasta



18

tagliatelle met een groenten gevulde roomsaus, cashewnoten, pittenmix en Parmezaanse kaas

## Gebakken kippenlevers

17.5

met pittige paprika roomsaus gevuld met champignon, pastrami en peperkorrel

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 27 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 overheerlijke sauzen bij zijn gebraden kip. Hij moest alleen nog even zijn vrouw hiervan overtuigen. Hoe kon dit beter dan de sauzen de namen van hun kinderen te geven!

**Kwart/ half**

## **Zoals ie is**

**17/19.5**

goudbruin in roomboter gebraden

## **Karin**

**18.5/21**

met een pittige paprika roomsaus met champignons, pastrami en peperkorrels

## **Esther**

**18.5/21**

bedolven onder verse champignons, prei en Bourgondische kruiden

## **Oscar**

**18/20**

met een romige iets zoete malagasaus met Gelderse ham, pastrami en verse champignons

## **Barbara**

**18/20**

met een romige appelpognacsaus gevuld met appel en peperkorrels

## **Zeekapitein met kip**

**18.5/21**

met kapucijners, spekjes, uitjes, Amsterdamse uitjes, augurk en piccalilly

## **Kip met stampot**

**18.5/21**

met hete bliksem of zuurkool en spekjes

Heeft u een allergie? Meld het ons!

# ONZE PANNETJES

180 gr./ 220 gr.

## **Oma's runderstoof** 19.5/21

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

## **Runderstoof met zeekapitein** 20.5/22

met kapucijners, spekjes, uitjes, Amsterdamse uitjes, augurk en piccalilly

## **Runderstoof met stampot** 20.5/22

van hete bliksem of zuurkool en spekjes

## **Haasje Repje** 19.5

gebakken varkenshaas met kippendij in een romige saus met verse groenten

# 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

pannenkoek met poedersuiker, stroop en snoepspekjes

## **Stampertje** 8.5

stampot hete bliksem of zuurkool met spekjes en rookworst

Heeft u een allergie? Meld het ons!

# TIJD VOOR TOE...

## **Milligerberg**

**9**

favoriet bij velen!

met vanille ijs, rum-rozijnenijs,  
banketbakkersschuim en karamelsaus

## **Tot over je oren**

**5**

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

## **Mokka mousse**

**8.5**

van chocolade en espresso met  
advocaat

## **Ijskabouter**

**7**

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

extra advocaatsaus + 1

## **Huisgemaakte**

**9**

## **bitterkoekjespudding**

met frisse sinaasappel-vanilleroom,  
aanrader!

## **Oud Hollands dessert**

**9**

laat u verrassen!

## **Koffie bonbon**

**7.6**

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 cafe 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.