DINER









BUDS

TOLHUIS

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

Entenpastete 10.5
mit Pistazien und Waldpreiselbeeren

Carpaccio 14.5
Auf Mesclun-Salat mit Pesto-Mayonnaise, Parmesan, getrockneten Tomaten und einem Saatenmix

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

Vorspeisen

Salate

Vorspeisen / Hauptgerichte

Salat mit Pulled Chicken **14/ 20**
auf einem köstlichen Mesclun-Salat mit Kräuterdressing, Mais, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln

Ziegenkäsesalat **14/ 20**
mit Walnuss, Birne, Honig, Tomate, Gurke, roter Zwiebel und einem Kräuterdressing

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

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

Spareribs 19/27
mit BBQ-Glasur, serviert mit Aioli

Klassischer Hamburger 19
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 19
Zarter Beyond Meat Burger mit Cheddar, Tomate, süß-saurer Gurke, Zwiebel, Burgersauce und Pommes frites

Maisgrieß 18.5
mit Ziegenkäse, Haselnuss, Kürbis und gemischten Blattsalaten

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 **19.5/22.5**
Mit einer würzigen Paprika-Rahmsauce mit Champignons, Pastrami und Pfefferkörnern

Esther **19.5/22.5**
Bedeckt mit frischen Champignons, Lauch und burgundischen Kräutern

Hot honey **19.5/22.5**
Blauschimmelkäsesauce mit Jalapeño und Honig

Pilzcreme **19.5/22.5**
mit verschiedenen Pilzen gefüllte Rahmsauce

Huhn mit Stampfkartoffeln **19.5/22.5**
Mit Sauerkraut und Speckwürfeln

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

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 Sauerkraut und Speckwürfeln

Fischeintopf **23**
gefüllt mit Gemüse in einer ausgewogenen, cremigen Fischsauce

Kindergerichte

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 Sauerkraut, Speckwürfeln und Rauchwurst

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

ZEIT FÜR ETWAS SÜSSES...

Milligerberg 10.5
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

Rijstebrij 9.5
Milchreis mit warmen Kirschen,
Zimtzucker und Vanilleeis

Eiskobold 7.5
2 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeer-,
Karamell- oder Schokoladensauce

Extra Advocaat-Sauce +1

Hausgemachter Bitterkeks-Pudding 9.5
Mit frischer Orangen-Vanille-Creme,
sehr zu empfehlen!

Kaffeebonbon 8
Mit Orangen- oder Kaffeelikör, Pralinen
und Schlagsahne

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

Zurück ins frühe das Jahr 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.