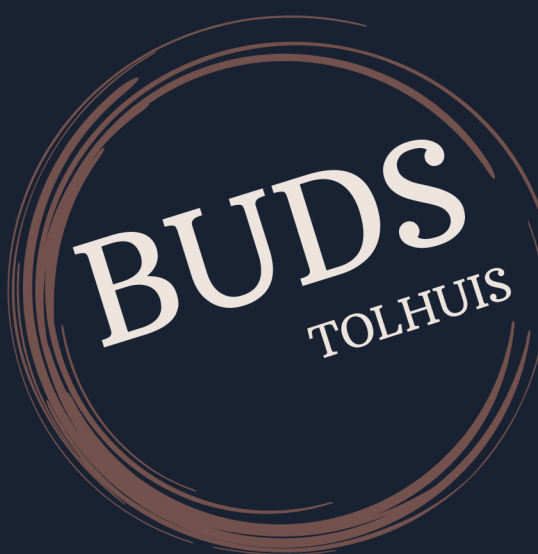


DINER



VORSPEISEN

Brotbrett

6

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

Ka d'r köstliche Hühnersuppe **6.7**

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

Cremige Senfsuppe

6.7

aus Doesburger und französischem Senf

mit gebratenem Speck +1

Tagessuppe

6.7

immer eine köstliche Suppe passend zur Jahreszeit

Ofen-Champignons

10

gefüllt mit Kräuterfrischkäse, gratiniert mit Parmesan und getrockneten Tomaten

Gebratene Hühnerleber

9.5

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

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

Vorspeisen

Carpaccio

12.5

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

Mit Trüffelmayonnaise + 1,0

Hirschpastete

10.5

mit Brombeeren und einem frischen Himbeerdressing auf knusprigem Toast

Salate

Vorspeisen /
Hauptgerichte

Champignons im Bierteig ✓ 12.5/ 19

Auf einem köstlichen Mesclun-Salat mit Aioli, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln

Salat mit Brie ✓

11.5/ 17

Cashewnüsse, Walnüsse, Datteln, Honig, Tomate, Gurke, rote Zwiebel und Kräuterdressing

Salat mit Garnelen

14/ 23

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

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

Kabeljau filet 24

Mit einer ausgewogenen Marinade auf Butterbohnen und Kohl

Klassischer Hamburger 18

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

XL Saté vom Hähnchenschenkel 21

350 gr. serviert mit Krupuk und gebratenen Zwiebeln

Veggie-Burger 18

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

Das Kürbispfännchen 19

mit einer ausgewogenen Marinade auf Butterbohnen und Kohl

Reich gefüllte Pasta 18

Tagliatelle mit einer Gemüsesahnesauce, Cashewkernen, Saatenmix und Parmesan

Gebratene Hühnerleber 17.5

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

17/19.5

Goldbraun in Butter gebraten

Karin

18.5/21

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

Esther

18.5/21

Bedeckt mit frischen Champignons, Lauch und burgundischen Kräutern

Oscar

18/20

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

Barbara

18/20

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

Seemann mit Huhn

18.5/21

Mit Kapuzinererbsen, Speckwürfeln, Zwiebeln, Amsterdamer Zwiebeln, Gurke und Piccalilli

Huhn mit Stampfkartoffeln 18.5/21

Mit „Hete Bliksem“ oder Sauerkraut und Speckwürfeln

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

UNSERE PFÄNNCHEN

180 gr./ 220 gr.

Gebratenes Rindfleisch 19.5/21

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

Seemann Rindfleisch 20.5/22

Mit Kapuzinererbsen, Speckwürfeln,
Zwiebeln, Amsterdamer Zwiebeln,
Gurke und Piccalilli

Stampfkartoffeln mit Rindfleisch 20.5/22

Mit „Hete Bliksem“ oder Sauerkraut und
Speckwürfeln

Haasje Repje 19.5

Gebratene Schweinefilets mit
Hähnchenschenkel in einer cremigen
Sauce mit frischem Gemüse

Kindergerichte

Kindermenü 8.5

Wahl aus: Viertel Hähnchen, Chicken
Nuggets oder Frikandel

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites,
hausgemachtem Apfelmus und
Mayonnaise

Zuckertante 7

Pfannkuchen mit Puderzucker, Sirup
und Lakritzschnüren

Stampertje 8.5

Mit „Hete Bliksem“ oder Sauerkraut
und Speckwürfeln und Rauchwurst

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

ZEIT FÜR ETWAS SÜSSES...

Milligerberg

9

Liebling vieler!

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

Kindereis sehr geliebt

5

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

Mit Erdbeereis +1

Mokka-Mousse

8.5

aus Schokolade und Espresso mit
Advocaat

Eiskobold

7

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

7.6

Mit Orangen- oder Kaffeelikör, Pralinen
und Schlagsahne

Espresso Martini

10.5

Wodka, Espresso und Kaffeelikör

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.