

Lunch 12:00-16:00

Huisgemaakte soepen	
Uiensoep	4,75
Pompoensoep	4,75

Landbrood bruin of mais met	
Twee Van Dobben rundvlees	7,50
kroketten Twee Van Dobben saté	7,50
kroketten Twee Van Dobben groente	7,50
kroketten Omelet met boerenkaas	7,50
Gerookte zalm	8,50
Carpaccio met pancettaspek en truffelmayo	8,00

Baguettes	
Baguette kaas, tomaat & pesto	7,00
Baguette ham en honing-mosterd	7,00
Baguette ham en kaas	7,00

Tosti's	
Tosti kaas	4,00
Tosti ham en kaas	4,50
Tosti salami en kaas	4,50
Tosti brie, tomaat en pesto	5,00

Verse friet met	
Twee Van Dobben rundvlees kroketten	7,50
Twee Van Dobben saté kroketten	7,50
Twee Van Dobben groente kroketten	7,50
Kipsaté	9,50

Special:	
Salade Boshuis	10,75
<i>Rijkelijke salade belegd met ham, brie, buikspek en satékroket.</i>	

12-uurtje	11,50
<i>Uitsmijter ham en kaas, kroket en soep naar keuze.</i>	

Kinderen

Kinderpatat met snack	5,50
Schilderspalet met friet, diverse sauzen en een snack naar keuze.	

Pasta	7,50
Verse pasta met bolognesesaus.	

Voorgerechten

Uiensoep	4,75
Verse uiensoep met een kaasbroodje.	

Pompoensoep	4,75
Verse pompoensoep met kokosmelk.	

Carpaccio	9,50
Dungesneden rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, pancettaspek en truffelmayonaise.	

Salade brie	9,50
Salade met brie, walnoot, balsamico en bessen.	

Gerookte zalm	9,50
Salade met gerookte zalm met wasabi mayonaise en wakame.	

Salade buikspek	9,50
Salade met langzaam gegaarde varkensbuikspek met appelstroop en appeltjes.	

Hoofdgerechten

Pasta groenten	15,50
Verse pasta met seizoens groenten gegarneerd met pecorino kaas.	

Pasta Prima Vera	17,50
Verse pasta met romige knoflookgarnalen.	

Veluwse Eendenborst	17,50
Veluwse eendenborst met sinaasappelsaus.	

Boshuis Schnitzel	18,50
Gepaneerde schnitzel bekleed met kastanjechampignons, spek, courgette en roomsaus.	

Runderentrecote	19,50
Runderentrecote met kruidenboter.	

BlackAngus biefstuk	18,50
Blackangus biefstuk met een rode wijn jus.	

Red Snapper	18,50
Een baarsachtige vis uit de atlantische oceaan met een krabsaus.	

Nagerechten

Chocoladetaart	6,50
Chocolade taart met vanille ijs en slagroom.	

Chocolade mousse	5,25
Chocolade mousse met vanille ijs en slagroom.	

Tiramisu	6,25
Tiramisu met koffieijs en slagroom.	

IJscoupe	3,75
Drie bollen ijs met slagroom en arnhems meisje.	

Hazelnootje	4,75
Hazelnootijs met limoncellocreme en slagroom.	

Snelle hap

Kipsaté met friet	11,50
Kip spiezen met verse friet, mayonaise en rauwkost.	

Blackangusburger met friet	12,75
Blackangusburger op een sesambroodje met ui, salade, panchettaspek en friet.	

Alle hoofdgerechten geserveerd met groente- aardappelgarnituur.

We gaan uit van porties voor gemiddelde eters.

Extra bakje groenten, aardappelen, patat of rauwkost wordt gratis aangevuld.

Allergie? Laat u het ons even weten?

Wijnen

Witte wijnen

Villa Fiore Pinot Grigio, DOC delle Venezie, Italië

Een knisperig frisse wijn met een zeer aangename zuurgraad: niet te hoog en genoeg om de wijn voldoende spanning mee te geven.

Per glas € 4,00 Per fles € 18,00

Brown Brothers, The Windmill Chardonnay, Z.O. Australië

Met een mooi toontje hout laat deze Chardonnay from Down Under zich prima combineren met wat vollere gerechten.

Per glas € 4,00 Per fles € 18,00

Moselland Rivaner Bereich Bernkastel, Duitsland

Kenmerken van muscaat en wit fruit. Een heerlijke frisse smaak, waarin het fruitige karakter duidelijk naar voren komt. Zoete wijn.

Per glas € 3,30 Per fles 1L € 18,00

Garofoli Macrina, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche, Italië

Typische druif voor de Marken, Italiaanse gebied aan de Adriatische kust. Delicaat droog, zonder houtlagering en dus heerlijk fris en fruitig.

Alleen per fles € 25,00

Rosé wijnen

Libron, Frankrijk

Mooie zalmroze kleur. Klein rood fruit en wat kruiden in de geur. Zachte aanhoudende smaak met frisse frambozen en aardbeien.

Per glas € 3,50 Per fles € 16,00

Domaine Montrose, IGP Côtes du Thongue, Frankrijk

Zalmroze van kleur. Geurt naar bessen, perzik en specerijen. Elegante rosé gemaakt van grenache, cabernet sauvignon en syrah. Lichtvoetig met en mooie kruidige ondertoon.

Alleen per fles € 25,00

Rode wijnen

Elios Negroamaro, IGP Salento, Puglia, Italië

Uitbundig bouquet van rijpe bosvruchten, bloemen en pruimenjam. Volle, sappige smaak met wederom veel fruit.

Per glas € 4,00 Per fles € 18,00

Château de Lastours, Arnaud de Berre, Corbières, Frankrijk

Een volle, kruidige wijn, die gemaakt wordt van syrah, grenache en carignan. Sappig fruit met een klein pepertje.

Per glas € 5,00 Per fles € 23,00

Marqués de Alfamen Crianza, Cariñena, Spanje

Een grijs etiket, maar zeker geen grijze muis, deze assemblage van garnacha, syrah en tempranillo. Fraai opgevoed op hout.

Alleen per fles € 20,00

Garofoli Colle Ambro, Rosso Piceno, Marche, Italië

Een spannende combinatie van voornamelijk Montepulciano-druiven, aangevuld met Sangiovese. Mooi subtiel toontje hout op de afdronk.

Alleen per fles € 25,00

Warme dranken

Koffie	€ 2,25	Latte macchiato	€ 2,85
Thee	€ 2,10	Cappuccino	€ 2,50
Muntthee	€ 2,60	Koffie verkeerd	€ 2,50
Warme choco	€ 2,25	Espresso	€ 2,10
		Dubbele Espresso	€ 2,75

Voor bij de koffie

Appelgebak	€ 3,00	<i>Van bakkerij Reijnen!</i>
Chocoladetaart	€ 3,75	<i>Van bakkerij Reijnen!</i>

Koffiespecialiteiten

Irish coffee	€ 5,50	French coffee	€ 5,50
Italian coffee	€ 5,50	Spanish coffee	

Frisdranken

Zie friskaart: V.a. € 2,00

Hapjes

Bitterballen 8 stuks	€ 4,50
Bitterballen 12 stuks	€ 6,50
Bittergarnituur 8 stuks	€ 5,50
Bittergarnituur 12 stuks	€ 7,50

Sterke dranken

Rode Port / Witte Port / Bessen	€ 2,60
Martini	€ 2,70
Bacardi / Wodka / Baileys	€ 3,50
Berenburg	€ 3,25
Jenever / Brandewijn	€ 2,30
Amaretto / Passoa	€ 3,50
Advocaat	€ 2,40
Whisky	€ 4,50
Sherry / Jagermeister	€ 2,80

Bieren

Tapbier	22cl	€ 2,10
	25cl	€ 2,35
Heineken	35cl	€ 2,95
	50cl	€ 3,95

Veluwse Schavuyt Blond/Amber/Triple/Weizen	€ 3,40
Heineken 0.0	€ 2,95
Bieren: Witte of rosé bier flesje	€ 2,85
Radler 2,0 % of 0,0 %	€ 2,95



Restaurant Boshuis

Menu & dranken

Volg ons ook op

