

Voorgerechten

Geit in de bloemkool  € 11,25

Geitenkaas met stukjes dadel en walnoot en een vleugje honing geserveerd op geroosterde bloemkool.

Daarbij een slasalade met walnotendressing en een crostini.

Ouderwets lekkere kip € 11,25

Cocktail van gegrilde kipstukjes met appel, bleekselderij, bieslook, zongedroogde tomaat en kerriemayonaise. Daarbij een slasalade met gehakte stukjes kastanje en een crostini.

Carpaccio, maar dan van kalf € 11,75

Dun gesneden kalfsvlees met kruidendressing, een mix van pitten, Parmezaanse kaas en een knapperige salade met een crostini.

Ingepakte paddenstoelen  € 11,75

In tempura gefrituurde oesterzwammen met een zachte knoflooksaus. Gepresenteerd in een bakje van filodeeg met daarbij een slasalade.

Rund in de rook € 12,50

Gerookte runder ribeye (rosé) begeleid met een truffelmayonaise, uitgebakken baconreepjes en een pittenmix.

Geserveerd met een rolletjes zure komkommer en frisse salade.

Zooooo zacht € 12,50

Ossenhaaspuntjes gemarineerd met gemberketjap en sesamzaadjes op een slasalade met daarbij gefrituurde knolselderij en een crostini.

Oosterse zalm € 11,75

Een mootje warme gerookte Schotse zalmfilet op Oosterse wijze met gemberketjap en sesamzaadjes.

Geserveerd met een slasalade en een gelei van komkommer.

Garnalenfeestje € 12,50

In knoflook gebakken spiesje van scampi's met daarbij een kleine garnalencocktail met stukjes appel.

Geserveerd met kreeftenmayonaise, slasalade en een crostini.

3-luik "De Heideroos" € 14,75

De chef heeft voor u de volgende selectie gemaakt:


~ Gerookte runder ribeye (rosé) met truffelmayonaise, baconreepjes en notenmix


~ Mootje warme gerookte Schotse zalmfilet op Oosterse wijze en geleikomkommer


~ In tempura gefrituurde oesterzwam met een zachte knoflooksaus

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

Soepen

Italiaanse tomatensoep  € 6,75
Romige tomatensoep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden.
Geserveerd met een huisgemaakte crostini.

Uit het bos  € 6,75
Bospaddenstoelensoep met room, truffelolie, bosui en kervel.
Geserveerd met een huisgemaakte crostini.

De uitdaging  € 6,75
Licht gebonden aardappel-zuurkoolsoep met fijn gesneden prei.
Geserveerd met een huisgemaakte crostini.

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

Aan de wandel

Verras u zelf met een culinaire wandeling.
Onze koks hebben voor u heerlijke kleine gerechten geselecteerd.
Heeft u allergieën of speciale wensen laat het ons dan weten.

Wij serveren het 5-gangen menu alleen per tafel.



5- gangen € 42,50

* Na 20.00 uur is het niet meer mogelijk de meergangen menu's te bestellen.

Allergeneninformatie, glutenvrij en andere diëten

De vraag om in te spelen op dieetwensen wordt steeds groter.
Daarvoor hebben wij een aparte kaart waarin alle allergenen beschreven staan.
Wilt u deze kaart zien, dan kunt u deze aan de bediening vragen.

Wij vragen u aan te geven wanneer u een allergie of intolerantie heeft.

Voor onze gasten hebben wij een speciale glutenvrije A la Carte kaart met diverse voor-, hoofd- en nagerechten.

Ook kunnen wij in overleg, met andere dieetwensen rekening houden.

Wij denken graag met u mee.

**Een speciaal dieet moet u er niet van weerhouden
om lekker uit eten te gaan!**



Gerechten met dit teken zijn geschikt voor vegetariërs.

Vegetarische hoofdgerechten

Gekleurde zwammen  € 21,50

Gebakken oesterzwammen, lichtpittig gekruid met kerrie, met champignons, ui en courgette.

Gepresenteerd in een gepofte paprika en gegratineerd met oude kaas.

Opperold staat netjes  € 21,50

Cannelloni van verse pasta gevuld met zuurkool en ananasstukjes.

Geserveerd met een wilde knoflook-spinazie en een zachte kerriesaus.

Vegetarische Wellington  € 22,50

Biet-Wellington in bladerdeeg en een koolblad met een saus van beukenzwammetjes. Geserveerd met wilde knoflook-spinazie.

Toch echt zonder vlees  € 22,50

Taco's met winterse groenten, bofkip van "De Vegetarische Slager", gemberketjap met sesamzaadjes en gegratineerd met oude kaas.

Geserveerd met pompoenmousseline en een guacamole dipper.

Bij deze gerechten serveren wij groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en compote.

Vis hoofdgerechten

Zeevriendjes € 23,50

Doradefilet op de huid gebakken met zoete appeltjes en garnalen.

Begeleid door een crème van bospeen en **apart** een romige cognacsaus.

Puur Hollands € 23,50

Zalmfilet op de huid gebakken en geserveerd op een bedje van andijviestamppot met uitgebakken baconreepjes.

Begeleid door een zachte citroengrassaus.

Met z'n tweeën (ongefileerd) € 23,50

2 Tongetjes in roomboter gebakken en afgeblust met limoen.

Daarbij een crème van bospeen en **apart** een romige cognacsaus.

Vis trio € 25,50

Trio van gebakken doradefilet, zalmfilet en gamba's (zonder jasje).

Geserveerd met een andijviestamppotje en uitgebakken baconreepjes.

Daarbij **apart** een zachte citroengrassaus.

Bij deze gerechten serveren wij groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en compote.

Vlees hoofdgerechten

- Platgeslagen** € 22,50
Schnitzel met gebakken ui, champignons en baconreepjes.
Geserveerd met een gepocheerd ei, kruidenboter en een mini gratin.
- Varken in Italië** € 23,50
Speenvarken racks met Italiaanse kruiden. Geserveerd op een stampotje van pastinaak en daarbij **apart** een sinaasappelsaus.
- Dronken lam** € 22,50
Stoofpotje van lamsvlees, langzaam gegaard in donker bier, met gedroogde appel, ui, champignons, prei en paprika.
Daarbij een andijviestampotje met gebakken baconreepjes.
- Spareribs "De Heideroos" (The best ribs in town)** € 22,50
Onze spareribs zijn smaakvol gemarineerd en tot op het bot gegaard.
Wij serveren ze met een zachte knoflooksaus en een mini gratin.
- Varkentjes proosten met wijn** € 23,50
Varkenshaas medaillons met een rode uiencompote. Geserveerd op een stampotje van pastinaak en begeleid door rodewijn-pepersaus.
- Gevuld buikje** € 23,50
Maïskipfilet gevuld met geitenkaas, stukjes dadel en walnoot en een vleugje honing. Geserveerd met een crème van bospeen en een gekarameliseerde sjalottensaus met een mini gratin.
- Kalf in het beukenbos** € 25,50
Kalfsoesters met Provençaalse kruiden, begeleid door een saus van beukenzwammetjes. Daarbij een stampotje van pastinaak.
- Voor de liefhebber, de ECHTE!!!** € 26,50
Tournedos op een bedje van pompoenmousseline met een kruidenkorst van gepofte knoflook en groene kruiden.
Daarbij een romige cognacsaus en een mini gratin

Actie

Op woensdag, donderdag en vrijdag
ONBEPERKT DINEREN voor maar € 17,50

Keuze uit 3 hoofdgerechten (Vraag naar onze actiekaart)

Vlees en spiezen van de grill

Kip aan de pen

€ 22,50

Spies van gemarineerde kipdijen met rode ui en katenspek.
Daarbij **apart** een zachte kerriesaus en een mini gratin.

Rund aan de pen

€ 24,50

Spies van malse ossenhaas met rode ui en katenspek.
Daarbij **apart** een rodewijn-pepersaus en een mini gratin.

Black Angus met ruitje

€ 25,50

Ribeye van het Black Angus rund met gebakken oesterzwammen en uitgebakken baconreepjes.
Geserveerd met een rodewijn-pepersaus en een mini gratin.

Mixed grill vlees (ca. 350 gram)

€ 25,50

Mixed grill van ossenhaaspuntjes, kip en spare ribs.
Geserveerd met knoflooksaus, cocktailsaus en een mini gratin.

Bij deze gerechten serveren wij groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en compote.

Saturday & Sunday Lunch

Elke zaterdag en zondag ontvangen wij u graag tussen 12 en 14 uur bij De Heideroos om van deze heerlijke 3-gangen lunch gebruik te maken.

Als u heerlijk met vrienden of familie iets te vieren heeft of gewoon lekker uitgebreid in ons sfeervolle restaurant wilt lunchen, is dit het geschikte idee voor u.

De Saturday & Sunday lunch serveren wij vanaf 4 personen en alleen op reservering.

Volwassenen á € 21,50

Kinderen 4 t/m 11 jaar á € 11,50


Kinderen t/m 3 jaar gratis




Drie gangen keuzemenu

Stel uw eigen menu samen voor maar € 34,50

Voorgerechten

Romige tomatensoep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden. 
Geserveerd met een huisgemaakte crostini.

Bospaddenstoelensoep met room, truffelolie, bosui en kervel. 
Geserveerd met een huisgemaakte crostini.

Cocktail van gegrilde kipstukjes met appel, bleekselderij, bieslook, zongedroogde tomaat en kerriemayonaise.
Daarbij een slasalade met gehakte stukjes kastanje en een crostini.

Een mootje warme gerookte zalmfilet op Oosterse wijze met gemberketjap en sesamzaadjes. Geserveerd met een slasalade en een gelei van komkommer.

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.


Hoofdgerechten

Schnitzel met gebakken ui, champignons en baconreepjes.
Geserveerd met een gepocheerd ei, kruidenboter en een mini gratin.

Spies van gemarineerde kipdijen met rode ui en katenspek.
Daarbij **apart** een zachte kerriesaus en een mini gratin.

Spareribs, smaakvol gemarineerd en tot op het bot gegaard.
Wij serveren ze met een zachte knoflooksaus en een mini gratin.

Zalmfilet op de huid gebakken, op een bedje van andijviestamppot met uitgebakken baconreepjes. Begeleid door een zachte citroengrassaus.

Cannelloni van verse pasta gevuld met zuurkool en ananasstukjes. 
Geserveerd met een wilde knoflook-spinazie en een zachte kerriesaus.

Garnituur van groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en compote.

Dessert

Crème brûlée van koffiehopjes met een bolletje vanilleroomijs.
Begeleid door advocaat, slagroom en een tuille.

Coupe IJs met vanilleroomijs, kaneelroomijs en perensorbetijs.
Gegarneerd met slagroom, een chocolade schots en een tuille.

Koffie, thee of cappuccino met een luxe bonbon.

Desserts en IJscoupes met ambachtelijk ijs

Stilstaand en uitgehangen € 7,75

Parfait van Bastognekoek met sinaasappel-Grand Manier compote en een hangop van vanille met een chocolade schots en slagroom.

Plofkraak € 7,75

Appel gepoft uit de oven en gevuld met kaneelboter. Geserveerd met warme vanillesaus, kaneelroomijs, slagroom en een tuille.

Vreemd maar lekker € 7,75

Panna cotta met een twist van rode kool en kaneel. Geserveerd met perensorbetijs, gemarineerde bramen, slagroom en een tuille.

Peren in een envelopje € 7,75

Warme flensjes gevuld met stoofperencompote. Geserveerd met een bolletje vanilleroomijs, een chocolade schots en slagroom.

Hop hop hop € 7,75

Crème brûlée van koffiehopjes met een bolletje vanilleroomijs. Begeleid door advocaat, slagroom en een tuille.

Coupe De Heideroos € 7,75

Coupe met vanilleroomijs, kaneelroomijs en perensorbetijs. Gegarneerd met slagroom, een chocolade schots en een tuille.

Kleine IJscoupe € 5,75

Wie heeft nog zin in een klein toetje met 1 bolletje vanilleroomijs met compote van warme stoofperen, verse slagroom en een tuille.

3-Luik voor de grote genieter € 11,50

De chef heeft voor u de volgende selectie van desserts gemaakt:

~ Parfait van Bastognekoek met sinaasappel-Grand Manier compote

~ Warm flensje met stoofperencompote

~ Vanilleroomijs met verse slagroom en een tuille

Wild specialiteiten 2019

VOORGERECHTEN

- Wildernis** € 6,75
Wildbouillon met een garnituur van Hert, bospaddenstoelen en groene kruiden. Daarbij een huisgemaakte crostini.
- Wij konden niet kiezen, dus beide** € 7,75
Klein kopje huisgemaakte wildbouillon met Hert, bospaddenstoelen en groene kruiden.
Klein kopje lichtgebonden aardappel-zuurkoolsoep met spekjes van Wildzwijn en een huisgemaakte crostini.
- Haas in een krokant jasje** € 12,50
Huisgemaakte kroketjes van Haas met een mayonaise van 3 soorten mosterd. Geserveerd op een salade van rode kool, rozijnen en walnoot.
- Schilders pallet uit de Veluwe bossen** € 12,50
Parade van Hertepastrami, Wildzwijn Coppa en gerookte Eendenborst. Geserveerd met een rode uiencompote en een sinaasappelcompote.
- Langzaam zwijn ziet hert** € 12,50
Carpaccio van langzaam gegaarde Wildzwijnrollade met een slasalade met frambozendressing en gefrituurde knolselderij. Geserveerd met compote van cranberry's en reepjes Hertensham.
- Eend ingepakt** € 12,50
Huisgemaakte loempia van wilde Eendenborstfilet met een saus van sinaasappel en vijgen. Geserveerd op een slasalade met gemarineerde bospaddenstoelen.
- Duo uit het water** € 12,50
Langzaam gegaarde Eendenboutjes op een salade van witlof, sinaasappel en roze pepertjes. Daarnaast een Eendenmousse met pistache nootjes op geroosterde bloemkool.
- Hazige paddenstoel** € 12,50
Kastanjechampignons gevuld met een salade van witlof, gestoofde Hazenbout en oude kaas. Daarbij gesuikerde pecanoten.
- Proeverij van wild** € 15,50
Voor als u echt niet kunt kiezen een 3-luik met:
~ Kastanjechampignon gevuld met witlof, Hazenbout en oude kaas
~ Mini wildbouillon met Hert, paddenstoelen en groene kruiden
~ Carpaccio van langzaam gegaarde Wildzwijnrollade en frambozendressing
- Hierbij serveren wij brood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.**

Wild specialiteiten 2019

HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van Hert. Toppertje! €22,50

Met een garnituur van winterse groenten, champignons, cranberry en op smaak gebracht met peperkoek.

Geserveerd met een stampotje van snijbonen.

Uit de lucht € 23,50

Fazantenborstfilet langzaam gegaard, met een vulling van shiitake en gekonfijte tomaat. Geserveerd op een zuurkoolstampotje.

Daarbij een saus van beukenzwammetjes.

Gespiesd!!!!!! € 24,50

Wildzwijnshaas op een spies met rode ui en katenspek.

Geserveerd op een snijbonenstampotje met daarbij een saus van zoethout en donker bier.

Kruidig haasje € 23,50

Rilette van Hazenbout gestoofd in zijn eigen jus. Geserveerd met een zuurkoolstampotje, een kruidenlikeursaus en gedroogde speklinten.

Dronken hert € 24,50

Combinatie van Hertensukade op gestoofde rode kool met gedroogde speklinten en een compote van rode ui.

Geserveerd met een saus van zoethout en donker bier.

Ontmoeting van wild € 26,50

Stoofpotje van Hert, Fazantenborstfilet gevuld met shiitake en tomaat en een spiesje van Wildzijnhaas met rode ui en katenspek.

Geserveerd met een stampot van snijbonen en een kruidenlikeursaus

Bij deze gerechten serveren wij groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade, compote en een warme stoofpeer.



Wild keuzemenu á € 39,50

Stel uw eigen wildmenu samen

Voorgerechten

Wildbouillon met een garnituur van Hert, bospaddenstoelen, groene kruiden en een huisgemaakte crostini.

Of

Carpaccio van langzaam gegaarde Wildzwijnsrollade met een slasalade met frambozendressing en gefrituurde knolselderij. Geserveerd met compote van cranberry's en reepjes Herteham.

Of

Huisgemaakte loempia van wilde Eendenborstfilet met een saus van sinaasappel en vijgen. Geserveerd op een slasalade met gemarineerde bospaddenstoelen.

Hoofdgerechten

Stoofpotje van Hert met een garnituur van winterse groenten, champignons, cranberry en op smaak gebracht met peperkoek. Geserveerd met een stampotje van snijbonen.

Of

Fazantenborstfilet langzaam gegaard, met een vulling van shiitake en gekonfijte tomaat. Geserveerd op een zuurkoolstampotje. Daarbij een saus van beukenzwammetjes.

Of

Rilette van Hazenbout gestoofd in zijn eigen jus. Geserveerd met een zuurkoolstampotje, een kruidenlikeursaus en gedroogde speklinten.

Deze gerechten worden geserveerd met groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade, compote en een warme stoofpeer.

Nagerechten

Crème brûlée van koffiehopjes met een bolletje vanilleroomijs. Begeleid door advocaat, slagroom en een tuille.

Of

Coupe De Heideroos

Coupe met vanilleroomijs, kaneelroomijs en perensorbetijs. Gegarneerd met slagroom, een chocolade schots en een tuille.

Of

Koffie met een likeur naar keuze en slagroom.