




Lunch van 12.00h 16.00h

À la carte vanaf 12.00

Geniet van ons dagelijks vers huisgebakken brood


Tosti Rodestein 	€ 8,95
<i>Waldkornbrood met brie, walnoten en honing</i>	
Twaalf Uurtje	€ 8,95
<i>Drie sneetjes waldkornbrood met beenham, kaas en een ambachtelijke kalfsvlees kroket</i>	
Wodan Champignons 	€ 8,95
<i>Boerenlandwitbrood met gebakken champignons, serranoham, ui en tuinkruiden</i>	
Hamburger Rodestein 	€ 12,95
<i>Hamburger van vers rosé gebakken rundertartaar op wodan brood met sla, komkommer, tomaat, tomatensalsa, kaas, gebakken champignons, gebakken ui en kruidenmayonaise</i>	
Wodan Zalm	€ 11,95
<i>Boerenlandwitbrood met salade, gerookte zalm, tomaat, kappertjes, rode ui en verse tuinkruiden</i>	
Waldkorn Gezond 	€ 8,95
<i>Waldkornbrood met frisse salade, beenham, jongbelegen kaas, ei, tomaat, rode ui, komkommer en tuinkruiden.</i>	
Waldkorn Kroket 	€ 10,95
<i>Waldkornbrood met twee ambachtelijke kalfsvlees kroketten</i>	
Waldkorn Omelet Ham, Kaas of Champignons 	€ 11,95
<i>Waldkornbrood met omelet met de keuze uit ham, kaas of champignons. Combinaties zijn mogelijk, tegen een meerprijs van €0,50 per ingrediënt.</i>	
Waldkorn Uitsmijter 	€ 11,95
<i>Waldkornbrood met ham, kaas en 3 gebakken eieren</i>	

Een  betekent: vegetarisch of als zijnde vegetarisch te bestellen

Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten



Lunchgerechten




Rundercarpaccio	€ 14,75
<i>Dungesneden gemarineerde ossenhaas met balsamicodressing, pesto, pijnboompitten, kappertjes, rode ui en parmezaanse kaas</i>	
Salade Surf & Turf	€ 15,75
<i>Gemengde salade met gewokte ossenhaaspuntjes, gamba's en cashewnoten</i>	
Combi Salade	€ 15,75
<i>Combinatie van gerookte zalm, gerookte paling en rivierkreeftjes, geserveerd met een salade en cocktailsaus</i>	
Salade Chèvre 	€ 14,75
<i>Salade met gratineerde geitenkaas, tijmhoning en walnoten</i>	
Salade Forestière Tiède	€ 15,75
<i>Winterse salade met gerookte eendenborst, gekonfijte eendenbout, gebakken paddenstoelen, pijnboompitten en croutons</i>	

Huisgemaakte Soepen

Tomatensoep 	€ 6,00
<i>Soep van pomodori tomaten met basilicum crème fraîche</i>	
Uiensoep	€ 7,75
<i>Gegratineerde uiensoep met croutons en spekjes</i>	
Oxtail	€ 7,50
<i>Heldere, dubbel getrokken runderbouillon van ossenstaart met tuinkruiden</i>	
Mosterdsoep 	€ 7,50
<i>Licht gebonden zachte franse mosterdsoep met rivierkreeftjes</i>	
Bospaddenstoelensoep 	€ 8,50
<i>Licht gebonden bospaddenstoelensoep met truffel</i>	
Brood met smearsels; huisgebakken waldkorbrood met	€ 4,75
<i>kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruchetta</i> 	



Fingerfood

Bitterballen; 8 stuks ambachtelijke rundvlees bitterballen	€ 8,95
Bittergarnituur; 12 stuks gemengde warme hapjes <i>Kipnuggets, kaassoufflés, bitterballen en loempiaatjes</i>	€ 10,75
Bittergarnituur 'Rodestein'; 12 stuks gemengde warme hapjes  <i>Vlammetjes, kaastengels, bitterballen en loempiaatjes met chilisaus</i>	€ 10,75
Dim - Sum; 10 stuks gefrituurde gambahapjes met Teriyakisaus	€ 7,95
Tatsuta; gefrituurde Japanse kiphapjes met sesamsaus	€ 7,95
Cocktail Olijven 	€ 3,80
Brood met smearsels; huisgebakken waldkorbrood met  <i>kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruchetta</i>	€ 4,75

Vraag naar ons gebak!

*Wij maken altijd onze eigen verse appelkruimeltaart,
naar recept van onze eigen tante Nollie*

én hebben daarnaast nog een ander soort taart

*Per tafel of gezelschap wordt één rekening opgemaakt
Betalingen per Pin of contant*






À la carte

Koude Voorgerechten

Oesters <i>Per half dozijn oesters geserveerd op schilfer ijs met citroen en verse peper</i>	€ 3,75 per stuk
Rundercarpaccio <i>Klassiek gerecht van dingesneden gemarineerde ossenhaas met balsamicodressing, pesto, pijnboompitten, kappertjes, rode ui en parmezaanse kaas</i>	€ 14,75
Combi Salade <i>Combinatie van gerookte zalm, gerookte paling en rivierkreeftjes, geserveerd met een salade en cocktailsaus</i>	€ 15,75
Chèvre  <i>Salade met gratineerde geitenkaas, walnoten en tijmhoning dressing</i>	€ 14,75
Salade Forestière Tiède <i>Winterse salade met gerookte eendenborst, gekonfijte eendenbout, gebakken paddenstoelen, pijnboompitten en croutons</i>	€ 15,75

Soepen

Tomatensoep  <i>Soep van pomodori tomaten met basilicum crème fraîche</i>	€ 6,00
Uiensoep <i>Gratineerde uiensoep met croutons en spekjes</i>	€ 7,75
Oxtail <i>Heldere, dubbel getrokken runderbouillon van ossenstaart met tuinkruiden</i>	€ 7,50
Mosterdsoep  <i>Licht gebonden zachte franse mosterdsoep met rivierkreeftjes</i>	€ 7,50
Bospaddenstoelensoep  <i>Licht gebonden bospaddenstoelensoep met truffel</i>	€ 8,50

Warme Voorgerechten



StokkiYaki <i>Spies van gegrilde ossenhaaspuntjes met sesam-sojasaus</i>	€ 15,75
Gamba's <i>Gewokte gamba's in warme knoflooksaus</i>	€ 14,75
Wijngaardslakken <i>Dakloze slakken in warme tuinkruidensaus</i>	€ 14,75

À la carte

Hoofdgerechten van Vis

Vispalet <i>Assortiment van onze verse vissoorten met witte wijnsaus</i>	€ 24,75
Catch of the day	€ dagprijs
Zalmfilet <i>Gebakken Noorse zalmfilet met witte wijnsaus</i>	€ 22,75
Kreeft <i>Hele gepocheerde verse Canadese kreeft met witte wijnsaus</i> - Op reservering verkrijgbaar, prijs afhankelijk van het gewicht -	vanaf € 36,75

Vegetarische hoofdgerechten

Pasta  <i>Vegetarische pasta schotel met diverse groenten, tomaat en Parmezaanse kaas</i>	€ 21,75
Tricolore  <i>Trio van krokante vegetarische groenten polenta's, van rode biet, van bospaddenstoelen en van knolselderij en pastinaak</i>	€ 21,75



À la carte

Hoofdgerechten van Vlees

Feathersteak		€ 23,75
<i>Op lage temperatuur gegaarde rundersucade van het Amerikaanse black Angus rund met eigen jus. Botermals en vol van smaak</i>		
Château Briand	"klein"	€ 24,75
<i>Het mooiste van de ossenhaas geserveerd met rode wijnsaus</i>	"normaal"	€ 29,75
Saté Rodestein		€ 21,75
<i>Gegrilde kippendijen volgens Surinaams recept met Madame Jeanette, masala, citroengras, koriander en petjelsaus (licht pikant)</i>		
Fazant		€ 24,75
<i>Gebraaden fazantenborstfilet met pompoensaus</i>		
Hert		€ 24,75
<i>Gebakken hertenbiefstuk met champignon-truffelsaus</i>		



À la carte

Desserts

€ 7,95

Crème Brûlée

À la minute gebrande vanille crème

Stoofperen

Gieser Wildemannen met kaneelijs en slagroom

Hazelnotentiramisu

Italiaans dessert van zachte mascarpone met sterke koffie, frangelico, koffielikeur, lange vingers en cacao met chocolademousse en hazelnoot

Coupe Rodestein

Boerenjongensijs met chocoladesaus en slagroom

Stel zelf uw ijscoupe samen;

3 bolletjes ijs naar keuze met slagroom

Roomijs;

- Vanille
- Boerenjongens
- Kaneelijs
- Chocolade

Sorbetijs;

- Aardbei
- Bosvruchten
- Sinaasappel
- Citroen

Kaasplateau

Assortiment van Franse en Hollandse kaas met walnoten

€ 10,95