




Lunch van 12.00h - 16.00h

À la carte vanaf 12.00

Geniet van ons dagelijks vers huisgebakken brood

Tosti Rodestein 	€ 9,95
<i>Waldkornbrood met brie, walnoten en honing</i>	
Twaalf Uurtje	€ 9,95
<i>Drie sneetjes waldkornbrood met beenham, kaas en een ambachtelijke kalfsvlees kroket</i>	
Wodan Champignons 	€ 9,95
<i>Boerenlandwitbrood met gebakken champignons, serranoham, ui en tuinkruiden</i>	
Hamburger Rodestein 	€ 14,95
<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	€ 12,95
<i>Boerenlandwitbrood met salade, gerookte zalm, tomaat, kappertjes, rode ui en verse tuinkruiden</i>	
Waldkorn Gezond 	€ 9,95
<i>Waldkornbrood met frisse salade, beenham, jongbelegen kaas, ei, tomaat, rode ui, komkommer en tuinkruiden.</i>	
Waldkorn Kroket 	€ 11,50
<i>Waldkornbrood met twee ambachtelijke kalfsvlees kroketten</i>	
Waldkorn Omelet Ham, Kaas of Champignons 	€ 12,95
<i>Waldkornbrood met omelet met de keuze uit ham, kaas of champignons. Combinaties zijn mogelijk, tegen een meerprijs van €1,00 per ingrediënt.</i>	
Waldkorn Uitsmijter 	€ 12,95
<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 	€ 15,75
<i>Salade met gegratineerde geitenkaas, tijmhoning en walnoten</i>	
Salade Forestière Tiède	€ 15,75
<i>Winterse salade met gerookte eendenborst, gekonfijte eendenbout, gebakken paddenstoelen, Pijnboompitten, croutons en notendressing</i>	
Broodje bij de salade ;	€ 2,75

Huisgemaakte Soepen

Tomatensoep 	€ 7,00
<i>Soep van pomodori tomaten met basilicum crème fraîche</i>	
Uiensoep	€ 7,95
<i>Gegratineerde uiensoep met croutons en spekjes</i>	
Oxtail	€ 7,95
<i>Heldere, dubbel getrokken runderbouillon van ossenstaart met tuinkruiden</i>	
Mosterdsoep 	€ 7,95
<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 <i>kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruchetta </i>	€ 5,75



Fingerfood

Bitterballen; 8 stuks ambachtelijke rundvlees bitterballen	€ 9,95
Bittergarnituur; 12 stuks gemengde warme hapjes <i>Kipnuggets, kaassoufflés, bitterballen en loempiaatjes</i>	€ 12,75
Bittergarnituur 'Rodestein'; 12 stuks gemengde warme hapjes <i>Vlammetjes, kaastengels, bitterballen en loempiaatjes met chilisaus</i>	€ 12,75
Spring Rolls; 8 stuks gefrituurde vegetarische loempiaatjes met chilisaus 	€ 8,95
Tatsuta; gefrituurde Japanse kiphapjes met sesamsaus	€ 9,95
Brood met smearsels; huisgebakken waldkorbrood met  <i>kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruchetta</i>	€ 5,75

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>	€ 15,75
Salade Forestière Tiède <i>Winterse salade met gerookte eendenborst, gekonfijte eendenbout, gebakken paddenstoelen, Pijnboompitten, croutons en notendressing</i>	€ 15,75
Brood met smearsels; <i>huisgebakken waldkorbrood met</i>  <i>kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruchetta</i>	€ 5,75

Een  betekent: vegetarisch of als zijnde vegetarisch te bestellen



Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten

À la carte

Soepen

Tomatensoep 	€ 7,00
<i>Soep van pomodori tomaten met basilicum crème fraîche</i>	
Uiensoep	€ 7,95
<i>Gegratineerde uiensoep met croutons en spekjes</i>	
Oxtail	€ 7,95
<i>Heldere, dubbel getrokken runderbouillon van ossenstaart met tuinkruiden</i>	
Mosterdsoep 	€ 7,95
<i>Licht gebonden zachte franse mosterdsoep met rivierkreeftjes</i>	
Bospaddenstoelensoep	€ 8,50
<i>Licht gebonden bospaddenstoelensoep met truffel</i>	

Warme Voorgerechten

StokkiYaki	€ 15,75
<i>Spies van gegrilde ossenhaaspuntjes met sesam-sojasaus</i>	
Risotto	€ 16,75
<i>Truffelrisotto met fazantenborst</i>	
<i>Vegetarische variant; truffelrisotto met bospaddenstoelen </i>	
Brood met smearsels; <i>huisgebakken waldkornbrood met kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruschetta </i>	€ 5,75





À la carte

Hoofdgerechten van Vis

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

Vegetarische hoofdgerechten

Pasta 	€ 22,75
<i>Vegetarische pasta schotel met diverse groenten, tomaat en Parmezaanse kaas</i>	
Tricolore 	€ 22,75
<i>Trio van krokante vegetarische groenten polenta's, van rode biet, van basilicum & zontomaat en van groene asperge</i>	



À la carte

Hoofdgerechten van Vlees

Feathersteak		€ 24,75
<i>Op lage temperatuur gegaarde rundersucade van het Amerikaanse black Angus rund met eigen jus. Botermals en vol van smaak</i>		
Château Briand		€ 26,75
<i>Het mooiste van de ossenhaas geserveerd met rode wijnsaus</i>	"klein"	€ 29,75
	"normaal"	
Saté Rodestein		€ 22,75
<i>Gegrilde kippendijen volgens Surinaams recept met Madame Jeanette, masala, citroengras, koriander en petjelsaus (licht pikant)</i>		
Jachtschotel		€ 24,75
<i>Stoofpotje van hert, haas en wildzwijn</i>		
Hertenbiefstuk		€ 24,75
<i>Rosé gebakken hertenbiefstuk met bospaddenstoelensaus</i>		

*Aanbevolen bij de wildgerechten
Glas Ripasso € 8.50*



À la carte

Desserts

Petit grand dessert € 9,50
Assortiment van kleine huisgemaakte nagerechten

Stoofperen € 8,95
Gieser Wildemannen met kaneelijs en slagroom

Hazelnotentiramisu € 8,95
Italiaans dessert van zachte mascarpone met sterke koffie, frangelico, koffielikeur, lange vingers en cacao met chocolademousse en hazelnoot

Coupe Rodestein € 7,95
Boerenjongensijs met chocoladesaus en slagroom

Ijsscoupe € 7,95
3 bolletjes ijs naar keuze met slagroom

Roomijs;

- Vanille
- Boerenjongens
- Chocolade

Sorbetijs;

- Aardbei
- Bosvruchten
- Citroen

Kaasplateau € 11,95
Assortiment van Franse en Hollandse kaas met walnoten