

# Welkom bij Gastenrij 't Hilletje

Fijn dat u ervoor heeft gekozen om op deze historische ontmoetingsplek te dineren! Met plezier vertel ik u dat veel van onze producten uit de regio komen. Zo komt ons brood van Bakker Piet en het vlees van de Vijf Sterren Slager, beiden uit Elspeet. Verder is ons ambachtelijk ijs van Co uit Hoenderloo. Onze vis wordt geleverd door de alom bekende Schmidt Zeevis uit Rotterdam. De wijnen zijn zorgvuldig samengesteld door internationaal vinoloog Ilja Schouten van Het Drankenkabinet uit Ermelo. Onder leiding van chef Vincent van Beek zal de keukenbrigade met aandacht alle gerechten op deze kaart voor u bereiden.

Onze specialiteiten, zoals biefstuk 't Hilletje en onze stoofschotels, verdienen aanbeveling! Samen met mijn team hoop ik u een smaakvol en gezellig verblijf te bieden!

Enjoy!

Thom Morsink



## VOORGERECHTEN

Carpaccio van Rund <i>met Pesto, Veluwse Kaas, Pijnboompitjes en Rucola</i>	11,25
Gerookte Eendenborst <i>met een rilette van Eend en huisgemaakt Appelcompôte</i>	10,25
Duo van Zalm (Warm & Koud gerookt) <i>met een frisse Yoghurt dressing, Komkommer en Dille</i>	11,75
Hollandse Garnalen Cocktail <i>geserveerd met een klassieke Whiskeysaus</i>	12,50
Gekarameliseerde Geitenkaas <i>met rode Biet, Walnoten en Balsamico siroop</i>	9,95

## SOEPEN

Tomatensoep	5,75
Groentesoep	5,75
Kippensoep	5,75

## WARME VOORGERECHTEN

Kootwijkse Hoedjes <i>Champignons gevuld met Kruidenroomkaas uit de oven</i>	9,95
Kippenlevertjes <i>gebakken met Champignons, Spek en Ui, afgeblust met Sherry</i>	9,95
Gebakken Gamba's <i>met Knoflook Aioli</i>	12,25

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS ALSTUBLIEFT!

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Biefstuk 't Hiletje <i>200 gr. Diamanthaas met gebakken Champignons, Ui en Spek</i>	23,50
Stoofschotel van Kip <i>deze Stoofschotel is bereid volgens het geheime recept van onze Chef</i>	19,95
Stoofschotel van Lam <i>deze Stoofschotel is bereid volgens het geheime recept van onze Chef</i>	21,95
Varkens Ribroast <i>gemarineerd met Thijm en Knoflook</i>	21,95
Haassaté <i>met Satésaus, Atjar en Kroepoek</i>	19,95
Gebakken Kalfslever <i>met gebakken Spek, Ui en Appel</i>	19,95

## HOOFDGERECHTEN VIS

Zalmfilet uit de Oven <i>gestoomd in Wittewijn, Peterselie en Citroen</i>	21,95
Gebakken Sliptongen <i>in roomboter gebakken, geserveerd met Remouladesaus</i>	21,50
Visvangst van de dag <i>met een begeleidende saus</i>	19,95

## HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Lasagne <i>gegrilde Groentes en Veluwse Kazen</i>	19,95
Risotto <i>met Bospaddenstoelen en Veluwse Kazen</i>	19,95

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS ALSTUBLIEFT!

## KINDERMENU'S

Kroket, Frikandel of Kipknuggets  
*met Friet, Mayonaise en Appelmoes* 5,75

Ambachtelijke Pannenkoek  
*met Stroop en Poedersuiker* 5,75

## DESSERTS

Vanille Roomijs met huisgemaakte warme Kersen saus 6,75

Dame Blanche  
*met warme pure Chocolate saus* 7,50

Ouderwetse Vruchtensorbet  
*met vers fruit* 7,25

Crème Brûlée van Vanille  
*met een bolletje Vanille Roomijs* 7,75

Huisgemaakte Tiramisu  
*ouderwetse Klassieker* 7,95

Kinderijsje  
*vers fruit, bolletje Vanille Roomijs en slagroom* 3,95

## KOFFIESPECIALITEITEN

Koffie 't Hiletje (*kop koffie of thee met diverse lekkernijen*) 6,25

Irish Coffee (*met Whiskey*) 6,25

French Coffee (*met Grand Marnier*) 6,25

Spanish Coffee (*met Tia Maria*) 6,25

Italian Coffee (*met Amaretto*) 6,25

Baileys Coffee (*met Baileys*) 6,25

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS ALSTUBLIEFT!