

Welkom bij Gastrij 't Hillekje

Fijn dat u ervoor heeft gekozen om op deze historische ontmoetingsplek te lunchen! 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 Hillekje en onze stoofschotels, verdienen aanbeveling! Samen met mijn team hoop ik u een smaakvol en gezellig verblijf te bieden!

Enjoy!

Thom Morsink



VOOR BIJ DE BORREL

Portie Bitterballen (8 stuks)	5,25
Portie Vegetarische Bitterballen (8 stuks)	5,25
Portie gemengde Nootjes	4,25
Bittergarnituur 't Hilletje (8 stuks) <i>combinatie van luxe koude hapjes en warme klassiekers (ook vegetarisch te bestellen)</i>	7,95
Mandje met Broodsoorten <i>met Aioli, Room en Kruidenboter</i>	5,25

SOEPEN

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

Soepen worden serveert met stokbrood & Kruidenboter

LUNCHGERECHTEN

Boerenlandbrood met Carpaccio van Rund <i>geserveerd met Pesto, Pijnboompitjes en Veluwse oude Kaas</i>	9,95
Boerenlandbrood Gekarameliseerde Geitenkaas <i>met Honing en Walnoten</i>	9,95
Boerenlandbrood met Zalm <i>met een saus van frisse Yoghurt, Dille en Komkommer</i>	9,95
Boerenlandbrood huisgemaakte Tonijnsalade <i>met zoetzure Komkommer en zongedroogde Tomaten</i>	9,95

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS ALSTUBLIEFT!

WARME LUNCHGERECHTEN

Twee Rundvlees Kroketten <i>met Boerenlandbrood en Mosterd</i>	7,25
Twee Vegetarische Kaas Kroketten <i>met Boerenlandbrood en Mosterd</i>	7,75
Uitsmijter met Ham/Kaas/Spek <i>met Boerenlandbrood, drie gebakken scharrel Eieren</i>	7,25
Gebakken Kippenlevertjes <i>met Boerenlandbrood, gebakken spekjes, champignons en ui</i>	9,95
“Twaalfuurtje” <i>een kopje soep naar keuze, twee sneeën Boerenlandbrood, één snee met Ham én Kaas, één snee met een Rundvleeskroket en een bolletje Huzarensalade</i>	9,95
Huisgemarineerde Kippendijensaté <i>met satésaus, Friet, Mayonaise en Kroepoek</i>	9,95
Biefstukje Brood <i>175 gr. kogelbiefstuk in roomboter gebakken met Jus en Brood</i>	12,50
Boerenbol Kalfsburger <i>met gebakken spek, sla en tomaat</i>	12,50
Gebakken Kabeljauwfilet <i>met Friet, Mayonaise en Remouladesaus</i>	12,50

MAALTIJDSALADES

‘Het Hilletje’ <i>huzaren salade met diverse Vissoorten, hardgekookt Ei, Toast en Roomboter</i>	12,75
Salade huisgerookte Zalm en Gamba’s <i>met zoetzure Komkommer, rode Ui en Aioli</i>	12,75
Salade Geitenkaas <i>met Walnoten & Balsamico dressing</i>	12,50

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS ALSTUBLIEFT!

AMBACHTELIJKE PANNENKOEKEN

Naturel	6,75
Appel	7,75
Spek	7,75
Kaas	7,75

KINDERMENU'S

Kroket, Frikandel of Kipknuggets <i>met Mayonaise en Appelmoes</i>	5,50
Ambachtelijke Pannenkoek <i>met Stroop en Poedersuiker</i>	5,50

DESSERTS

Vanille Roomijs met huisgemaakte warme Kersen saus	6,75
Dame Blanche <i>met warme pure Chocolade saus</i>	7,50
Ouderwetse Vruchtensorbet <i>met vers fruit</i>	7,25
Crème Brûlée van Vanille <i>met een bolletje Vanille Roomijs</i>	7,75
Huisgemaakte Tiramisu <i>ouderwetse Klassieker</i>	7,95
Kinderijsje <i>vers fruit, bolletje Vanille Roomijs en slagroom</i>	3,95

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS ALSTUBLIEFT!