

ONS
LAGERHUYS

RESTAURANT

MENU

7 DAGEN PER WEEK GEOPEND

T. 0577 462407



Het Restaurant op de Veluwe

Ons Lagerhuys is het restaurant in Garderen, waar je uit bent en je tegelijkertijd helemaal thuis voelt. Gezellig en gemoedelijk, dat is de sfeer, gekoppeld aan een uitstekende keuken. U kunt zowel binnen als buiten of in de serre genieten.

Wij hebben een prettige kaart samengesteld met voor ieder wat wils. Onze kok is altijd bereid om naar uw wensen te koken. En dagelijks laat hij zijn fantasie de vrije loop, dus laat u gerust eens verrassen.

Restaurant Ons Lagerhuys is 7 dagen per week geopend.

Onze keuken gebruikt graag streekproducten en speelt in op bijna elk seizoen. Juist met verse ingrediënten kook je lekkerder is onze filosofie, vandaar dat u altijd bij ons seizoensproducten vindt: van heerlijke salades, asperges en mosselen tot interessante wildgerechten.



Voorgerechten Koud

- VEGETARISCHE SUPERFOOD SALADE** € 9,50
met quinoa, geroosterde gele paprika, amandelen, zongedroogde tomaatjes, vinaigrette van groene appel en kleine pikante beignets van geitenkaas en kappertjes
- CARPACCIO VAN HET VELUWSE WEIDERUND** € 11,25
geroosterde zonnebloempitten, kappertjes, grana padano, honing-mosterd dressing en raketkruid
- VITELLO TONATO 2.0** € 10,75
langzaam gegaarde kalfsucade, crème van tonijn, wasabi, groene aspergepunten en kletskopjes van 5-spices en sesam
- KOEPSEL VAN ZALM** € 11,25
gerookte zalmfilet gevuld met een mousse van pepermakreel, roomkaas met crème fraîche, pijpenkruid, citroengras en mierikswortel
- HAP-SLIK-WEG AMUSES** € 11,50
een combinatie van verschillende kleine voorgerechtjes uit de kaart (voor twee personen € 22,00, drie personen €33,- etc.)

Voorgerechten Warm

- LICHT GEZOETE TOMATENSOEP** € 5,50
gevuld met prei en stukjes kipfilet
- ROMIGE MOSTERDSOEP** € 5,75
van grove pittige mosterd met fijngesneden lente-ui en croutonnetjes
- CHAMPIGNONKOPPEN IN BIERBESLAG** € 8,75
geserveerd met een warm knoflooksausje
- TAPAS 'ONS LAGERHUYS'** € 11,50
met oa. tempura gamba, rauwe ham, zoete olijffjes, calamaris, tapenade, aëli en hot wing

Hoofdgerechten Vlees

BLACK ANGUS PEPERSTEAK	€ 24,50
<i>heerlijk malse rib-eye van het Schotse rund, met een romige pepersaus apart geserveerd</i>	
LUXE VINKJE	€ 22,75
<i>huysgemaakte vink van lamsgehakt en spek met rozemarijn jus en een stamppotje van doperwt</i>	
MAÏSHOENDER FILET	€ 22,75
<i>gevuld met een farce van champignons met groene asperges, zoete popcorn en een sausje van tomaat en basilicum</i>	
CHATEAUBRIAND VAN HET VELUWSE WEIDE RUND	€ 45,75
<i>voor twee personen getrancheerde ossenhaas met stroganoff saus ook verkrijgbaar voor 1 persoon (tournedos € 23,50)</i>	



Hoofdgerechten Vis

ZALMSTRÜDEL	€ 22,75
<i>gevuld met haricot-vert, bospeen en dille op inktvis fettuccini, romige saffraansaus en fruit de mer</i>	
ZEEDUIVELSTAART	€ 24,50
<i>in parmaham gerolde staartfilet op met kerrie gesmoorde venkel en pistou</i>	
NOORDZEETONG	€ 32,50
<i>in de roomboter gebakken en afgeblust met citroen en peterselie</i>	
TEMPURA GAMBA'S	€ 18,50
<i>in tempura beslag gebakken gamba spiesjes met zoete chili saus</i>	
VEGETARISCH	€ 19,50
<i>laat u verrassen met een variatie van kleine vegetarische gerechtjes van de chef</i>	

Desserts

MARACUYA CHEESECAKE <i>geserveerd met een bolletje mango sorbet en aardbeiensaus</i>	€ 7,75
DAME BLANCHE <i>3 bolletjes dame blanche ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	€ 5,75
'PEREN GEZELLIG' <i>gepocheerde doyenne du comice met vanille, steranijs, Canadese esdoornsiroop, en macarons met witte en pure chocolade</i>	€ 7,75
'DROP OF D'R ONDER' <i>dropijs uit eigen keuken, coullis van munt, droplikeur en honing, merengue en dropstaafjes</i>	€ 7,75
KAASPLANKJE <i>met diverse binnen- en buitenlandse kaassoorten</i>	€ 7,75
KINDERIJSJE <i>vruchtjes, ijs en slagroom</i>	€ 4,50
PROEVERIJ VAN ZOETE LEKKERNIEN	€ 9,75



Allergenen. Al onze dranken en gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Meldt het ons.

Helaas kunnen wij u niet altijd een alternatief bieden.