



# DE ARENDSHOEVE

SMAAKVOL GENIETEN IN DE POLDER

## *Restaurant De Arendshoeve*

Liefhebbers van 'vers' zijn bij ons aan het juiste adres. Elke dag serveren we onze gasten verrassende seizoensgerechten, op de inspiratie van de nieuwe Nederlandse keuken; Dutch Cuisine.

Vol goudeerlijke ingrediënten rechtstreeks van het land én uit onze eigen kruidentuin! De Arendshoeve staat middenin het boerenland. En dat proeft u. We gaan terug naar de basis: we kiezen voor dagelijks vers, duurzaam en gezond. Geïnspireerd door de ambachtelijke moderne Nederlandse keuken toveren we streek- en seizoensproducten om tot klassieke en spannende gerechten, die stuk voor stuk verrassend puur van smaak zijn.

## *Dineren*

Wij serveren elke week een wisselend 3-gangen diner voor € 36,50.

## *Gezellig lunchen & loungen in ons restaurant*

Van een lekker kopje koffie tot een heerlijk uitgebreide lunch: onze gasten kunnen tot vroeg in de avond terecht in ons gezellige restaurant. Er is ook een borrelkaart, zodat u even lekker kunt ontspannen met een glaasje wijn en een hapje.

*Gerechten aangeduid met (\*) zijn Green key producten en zijn duurzaam geproduceerd.*

*Gerechten aangeduid met een  zijn vegetarische gerechten*

*Hotel & Restaurant De Arendshoeve voelt zich verantwoordelijk voor de omgeving en de gasten binnen en buiten ons bedrijf en betreft mensen bij de ontwikkeling van de economie in de Krimpenerwaard.*

*Een goed voorbeeld om onze gasten zowel duidelijk lekkerder als duurzamer van dienst te kunnen zijn, is onze ondersteuning van het initiatief 'lekker regionaal product'. Lekker, duurzaam, biologisch en gezond gaan in onze keuken gelijk op. Onze chef-kok bereidt typische streekgerechten en maakt gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn van regionale toeleveranciers.*

*Mocht u informatie willen over allergenen, vraag dit dan aan onze gastheer/vrouw. Zij helpen u graag.*





**DE ARENDSHOEVE**

SMAAKVOL GENIETEN IN DE POLDER

## *Ambachtelijke Brood, 100% zuurdesem*

Overheerlijk brood ontstaan door een spel van natuurelementen volgens de kunst van de ambachtsman.  
Vier elementaire, natuurlijke fases in het artisanale Elements proces.

*AARDE:* Selectie van 100% natuurlijke grondstoffen.

*WATER:* Toevoeging van de juiste hoeveelheid water zorgt voor een vloeibaar deeg en een luchtiger brood.

*LUCHT:* Langdurige en langzame rijs- en rusttijd in rijskuipen in een afgesloten ruimte met specifieke temperatuur bewaking om het smakenpallet te optimaliseren.

*VUUR:* Het complete Elements gamma wordt gebakken op steen.

Het Elements assortiment herleidt brood helemaal terug tot haar essentie. Back to basics: geen overbodige franjes, maar het bereiken van de absoluut hoogste lat: perfectie van de pure eenvoud. De creatie van een overheerlijk broodgamma ontstaan door een spel van natuurelementen volgens de kunst van de ambachtsman.

De specifieke smaakkenmerken van brood worden niet in het minst gevormd door de grondstoffen. De gebruikte producten zijn 100% natuurlijk. Dat moet, want brood heeft, net als wijn, een terroir. Dit begrip staat voor de totale invloed van de omgeving waarin de grondstoffen werden geteeld. Hoe minder mogelijk menselijk ingrijpen, cultuur en techniek, hoe beter en artisanaler de graanmix. Heel belangrijk voor het Elements gamma, is dus dat wij werken met leveranciers (van granen en andere grondstoffen) die dezelfde artisanale passie in zich dragen en die wij kunnen vertrouwen. 100% vertrouwen, 100% natuurlijk.

*Elements, loaves made with love. Een verhaal van tijd en boterhammen.*



DE ARENDSHOEVE

SMAAKVOL GENIETEN IN DE POLDER

## Soepen en planken

Desembrood

€ 6,50 

*Gezouten boter | gerookte knoflook aioli | Kalamata olijven*

Krimpener plank

€ 12,50

*Nellie's kaassoorten | boeren worst | draadjesvlees bitterballen*

Zomer plank

€ 18,50

*Iberico ham | chorizo | Huisgerookte zalm | Kalamata olijven |  
gerookte knoflook aioli | dessem brood*

Thaise red curry soep

€ 6,50

*Stukjes kip | lenteui | koriander*

Kreeftensoep

€ 8,50

*Klassiek bereid met armagnac | bieslookroom*





# DE ARENDSHOEVE

SMAAKVOL GENIETEN IN DE POLDER

## Brood enzo

Desem vegetarisch <i>Mozzarella   tostomaat   rucola   verse pesto</i>	€ 8,50 
Desem zalm <i>Huis gerookte zalm   crème van zalmkuit   zoet-zuur radijs</i>	€ 9,50
Desem Carpaccio <i>Runder carpaccio   truffel mayonaise   rucola   Nellie's oude kaas</i>	€ 8,50
Desem pulled pork <i>Pulled pork   Zeeuwse koolsalade   homemade BBQ-saus</i>	€ 8,50
Desem gezond <i>Boerenham   Nellie's kaas   tostomaat   blad sla   eitje en mosterd mayonaise</i>	€ 7,50
Middagplank vlees <i>Kopje dagsoep   desem boerenham   Nellie's kaas   kalfskroketje   salade</i>	€ 10,50
Middagplank vis <i>Kopje kreeftensoep   desem zalm   garnalkroketje   salade gegrilde tonijn</i>	€ 12,50





# DE ARENDSHOEVE

SMAAKVOL GENIETEN IN DE POLDER

## *Salads & More*

Ceasar	€ 12,50
<i>Romeinse sla   ansjovis mayonaise   croutons   Nellie's kaas   zacht gegaarde zalm</i>	
Iberico	€ 13,50
<i>Bladsla   Pata Negra   saucisse Iberico   olijven   eitje   tomatomaat   balsamico</i>	
Tuna	€ 13,50
<i>Bladsla   huis gerookte zalm   gegrilde tonijn   kappertjes   krokante rode ui</i>	
Polder duo	€ 9,00
<i>Twee ambachtelijke draadjesvlees kroketten   Krimpener mosterd</i>	
Sliders	€ 15,50
<i>Rund, kalf, &amp; lams burgers   BBQ, mosterd   koriander sauce   Frites</i>	
Lekkerkerks hoeve eitje	€ 8,50
<i>Gebakken   met boerenham   Nellie's kaas</i>	

