



DE ARENDSHOEVE

SMAAKVOL GENIETEN IN DE POLDER

Restaurant De Arendshoeve

Liefhebbers van 'vers' zijn bij ons aan het juiste adres. Elke dag serveren we u verrassende seizoensgerechten.

De Arendshoeve staat midden in het boerenland. En dat proeft u. We gaan terug naar de basis: we kiezen voor dagelijks vers, duurzaam en waar mogelijk biologisch.

Lunchen, Lounge, Wine & Dine

Voor een lekker kopje koffie, een heerlijk uitgebreide lunch of een drankje met een borrelhapje bent u welkom in ons restaurant of op ons terras van harte welkom.

3-gangen weekmenu voor € 37,50

elke week een wisselend menu

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

Voorgerechten

Gedroogde Wildzwijn Coppa

Salade van bospaddenstoelen | Wild bitterbal | Gerookte knoflook

€ 14,50

Pata Negra

Panna cotta van gekonfijte tomaat | Geroosterde venkel | Truffelmayonaise

€ 15,50

Soep van geroosterde pompoen

Bavarois van geitenkaas | Cashewnootjes | Knoflookcrouton

€ 9,50



Boekweit blini's

Gerookte zalm | Crème fraîche | Haringkaviaar | Kruidensla

€ 15,50

Terrine van ganzenlever

Calvados crème | Marmelade bittere sinaasappel

€ 16,50

Tartaar van coquilles

Zoetzuur van biet | Fritôt van oester | Kruidenmayonaise

€ 16,50

Arendshoeve "Classie"

Bisque

Schaaldierensoep / gamba crumble / Vanille crème

€ 12,50





DE ARENDSHOEVE

SMAAKVOL GENIETEN IN DE POLDER

Hoofdgerechten

Zachtgegaarde Makreelfilet

Krokant Iberico spek | polenta sticks | bieslooksaus € 22,50

Kabeljauwfilet

Pandan rijst | Oosterse groenten | sesamdressing € 23,50

Dry-Aged MRIJ-Entrecôte

Gratin | Geroosterde Chantenay wortel | Eigen jus € 26,50

Rouleau & gekonfijte poot van Fazant

Gebakken zuurkool | Mousseline van aardappel | Groene mosterdjus € 23,50

Stoof & Kotelet van hert

Palmkool | Krokante Purée | Cantarellenjus € 24,50

Dubbele Bietenburger (Vegan)

Little gem | Salade van paddenstoelen | Vegan secret sauce | Aardappel wedges € 18,50 

Arendshoeve Klassiekers

Tournedos: Gerijpt Hollands weide rund

- Ladies cut 150gr € 21,50
- Butcher's cut 220gr € 29,50
- Met halve kreeft & schaaldieren jus (Surf & Turf) € 34,50

Zeetong

Roomboter gebakken/ klassiek garnituur € dagprijs

"Arendshoeve klassiekers worden geserveerd met een aardappel garnituur en seizoensgroenten"

Friet van Zuyd/ huisgemaakte mayonaise of aioli

€ 4,50





DE ARENDSHOEVE

SMAAKVOL GENIETEN IN DE POLDER

Dessert

Witte Chocolade Brownie

Zeezout karamelroomijs | Krokante pecannoten

€ 8,25

Carrot Cake

5-spice mascarponecrème | Pandan roomijs | Crispy rice

€ 8,25

Limoncello Tiramisu

Amandel kletskep | Shotje Scroppino

€ 8,25

Klassieke Apfelstrudel (warm geserveerd 15 min bereidingstijd)

"Bourbon" vanille roomijs | vanillesaus

€ 8,25

Hollandse Boerenkaas

Van kaasboerderij Speksnijder uit Lekkerkerk | Desembrood | Appelstroop

€ 12,50

Port

Dow's Old Tawny port € 4,00

Dow's Old Tawny port Aged 10 years € 6,00

Dow's Old Tawny port Aged 20 years € 12,00

Dow's Old Tawny port Aged 30 years € 18,00

Coffee or Tea

Café crème € 2.60

Cappucino € 3.40

Espresso € 2.40

Doppio € 4.20

Espresso Macchiato € 3.00

Latte Macchiato € 4.20

Karamel Latte Macchiato € 4.40

Thee € 2.60

Verse muntthee € 3.50

Verse gemberthee € 3.50

Coffee special

Coffee De Arendshoeve

Likeur 43/ Koffie/ Room € 6.75

Irish Coffee

Irish Whiskey/ rietsuiker/ Koffie/ Room € 6.75

French Coffee

Grand Marnier/ Koffie/ Room € 6.75

Italian coffee

Disaronno Amaretto/ Koffie/ Room € 6.75

Spanish coffee

Tia Maria/ Koffie/ Room € 6.75

