

# LUNCH DINER



BUITENPLAATS

Het Loo

# MITTAGSKARTE

## BUITENPLAATS

### Het Loo

11:00-16:00 uur

#### 'BUITENPLAATS' 12 UHR TELLER

Briochebrot | Tomatensuppe  
Rindfleischkrokette | Schinken  
Käse | Spiegelei | Senf | 18

**Zu ergänzen mit:**

Wildkrokette statt | 2  
Hühnerbrühe statt | 1

#### TOASTIE

Zubereitet mit französischem Vollkorn-Landbrot

##### Toastie 'Pulled Wildschwein'

Zart gegartes Wildschwein | Eigene Marinade  
Cheddar Käse | Tomatenketchup | 14

##### Toastie Lachs

Kaltgeräucherter Lachs | Frischkäse-Chili  
Rote Zwiebel | Aioli | 12

##### Toastie Klassisch

Hinterschinken | Mild gereifter Käse  
Tomatenketchup | 9

#### BAGUETTES

##### SLT

Baguette | Geräucherter Lachs | Kopfsalat  
Mischung aus edlen Tomaten | Mayonnaise | 14

##### CLT

Baguette | Langsam gegartes Hähnchen  
Kopfsalat | Mischung aus edlen Tomaten  
Mayonnaise | 13

##### BLT

Baguette | Knusprig gebratener Speck | Kopfsalat  
Mischung aus edlen Tomaten | Mayonnaise | 12

#### - WILD -

Unser Wildangebot wechselt regelmäßig,  
da wir vom Angebot aus dem Kronbesitz  
abhängig sind. Deshalb bieten wir ein  
wechselndes Sandwich mit Wild aus der  
Region an, abgestimmt auf das, was die  
Jäger gerade liefern.

Fragen Sie unser Servicepersonal danach!

#### SANDWICHES

Zubereitet mit französischem Vollkorn-Landbrot

##### Landbrot Lachs & Aal

Geräucherter Lachs | Geräucherter Aal von  
Dries | Safranmayonnaise | Blattsalate | Kapern  
Gewürzgurke | Radieschen | 18

##### Landbrot Waldpilze

Warm aus dem Ofen | Pochiertes Ei  
Blauschimmelkäse | Frühlingszwiebel | 16

##### Landbrot Carpaccio 'Buitenplaats'

Dünn geschnittenes Rindfleisch  
Trüffelmayonnaise | Sonnenblumenkerne  
Oud-Enkhuizer Käse | Rote Zwiebel | Rucola | 15

##### Landbrot Thunfischsalat

Hausgemacht | Schwarze Olive | Trüffel  
Rote Zwiebel | Kapern | Gewürzgurke | 14

##### Landbrot 'Het Loo' Wildkroketten

2 Stück | Hirschgulasch | Grober Senf | 13  
1 Stück | 9

##### Landbrot Rindfleischkroketten

2 Stück | Grober Senf | 11  
1 Stück | 7

##### Landbrot Uitsmijter

3 Spiegeleier | 11

**Erweiterbar mit:**

Junger Käse | 1  
Kochschinken | 2  
Knuspriger Speck | 2

#### SUPPEN

##### Suppe der Saison

Passende Garnitur | Rustikales Baguette | 11  
**Fragen Sie unser Personal danach**

##### Alt-Holländische Hühnersuppe

Geflügelbrühe | Gezupftes Bauernhuhn  
Klassische Garnitur | Rustikales Baguette | 9

##### Cremige Tomatensuppe

Croutons | Frischer Frühlingslauch | Rustikales  
Baguette | 9

# MITTAGSKARTE

## B U I T E N P L A A T S

### Het Loo

11:00-16:00 uur

#### - MITTAGSALATE -

##### Salat Lachs & Garnele

Geräucherter Lachs | Große Garnelen  
Radieschen | Kapern | Kirschtomaten  
Croûtons | Safranmayonnaise  
Basilikumdressing | Rustikales Baguette | 26

##### Salat 'Carpaccio'

Dünn geschnittenes Rindfleisch  
Trüffelmayonnaise | Sonnenblumenkerne  
Rote Zwiebel | Gemischte Salate  
Oud-Enkhuizer Käse | Tomate | Croûtons  
Rustikales Baguette | 23

##### Veluwischer Salat

Oud-Enkhuizer Käse | Maronen  
Champignons | Walnüsse | Gemischte Salate  
Gewürzgurke | Croûtons | Basilikumdressing  
Rustikales Baguette | 19

**Vegane Option möglich!**

#### PFANNKUCHEN

Serviert mit Sirup und Puderzucker

Natur | 9  
Käse | Mild oder Alt | 11  
Speck | 12  
Speck | Käse | 14

Portion frische Bauern-Pommes | 6

#### HAUPTGERICHTE

##### Spareribs von der langen Rippe

Hausmarinade | Süß-saurer Kohl | Aioli  
Frische Pommes | 27

##### Königs-Rinderburger

Brioche | Cheddar | Kopfsalat | Spiegelei  
Rote Zwiebel | Gewürzgurke  
'Buitenplaats Burgersauce' | Frische Pommes  
26

##### Halbes Landhähnchen

Geröstet | 'Buitenplaats'-Cajunwürzung  
Zitrone | Meersalz | Rucola | Frische Pommes  
25

##### Royale Veggie-Burger

Sesambrötchen | Cheddar | Kopfsalat  
Guacamole | Rote Bete | Rote Zwiebel | Tomate  
Gewürzgurke | Frische Pommes | 24

##### Saté von Hähnchendijen

Holzkohlengrill | Hausgemachtes Atjar  
Erdnussauce | Frische Pommes | 24

##### Vol-au-vent Wild

Hirschragout 'Het Loo' aus dem Kroondomän  
Blätterteigpastetchen | Frühlingzwiebel | 18

#### MITTAGS-DESSERTS

##### Dame Blanche

Vanilleeis | Schokoladensauce | Kletschop | 10

##### Coupe 'Het Loo'

Frischer Obstsalat | Zwei Sorten Rahmeis | Kekscrumble  
Schlagsahne | 9

##### 2 Kugeln Vanilleeis

Schlagsahne | Kletschop | 6

##### 2 Kugeln Mandarinen-Sorbet

Schlagsahne | Kletschop | 6



# ABENDKARTE

## BUITENPLAATS

### Het Loo

Das Abendessen ist um 16:30 Uhr

#### - VORSPEISEN -

##### Proeverij 'Het Loo' – ab 2 Personen

Carpaccio | Kürbisquiche | Geräucherter Fisch  
Thunfischsalat | Brioche 'Pulled Zwijn' | 19 p.p.

##### Smokey Brioche

Geräucherter Lachs | Aal von Dries | Getoastetes  
Brioche | Gewürzgurke | Radieschen  
Safranmayonnaise | 19

##### Carpaccio „Buitenplaats“

Dünn geschnittenes Rindfleisch | Trüffelmayonnaise  
Sonnenblumenkerne | Oud-Enkhuizer Käse  
Rote Zwiebel | Rucola | Rustikales Baguette | 15

##### Kürbisquiche

Hausgemacht | Marokkanische Gewürze | Waldpilze  
Walnüsse | Blauschimmelkäse | Kräutersalat | 15

##### Suppe der Saison

Passende Garnitur | Rustikales Baguette  
Bitte fragen Sie unser Team | 11

##### Alt-Holländische Hühnersuppe

Geflügelbouillon | Zart gezupftes Bauernhähnchen  
Klassische Einlage | Rustikales Baguette | 10

##### Cremige Tomatensuppe

Italienische Tomaten | Croûtons | Frische  
Frühlingszwiebel | Rustikales Baguette | 9

##### Luxe Brotplatte

Rustikale Brotsorten | Kräuterbutter | Pesto | Tapenade  
Chili-Frischkäse-Dip | 13

##### Brot & Dips

Baguette | Kräuterbutter | Chili-Frischkäse-Dip | 9

##### Baguette mit Aioli | 8

#### HAUPTGERICHTE

##### Grillplank 'Het Loo' – ab 2 Personen

Hirschragout 'Buitenplaats' | Frisches Fischfilet |  
Bauernhähnchen |  
Saisonales Gemüse | Gepofte Kartoffeln | Frische  
Pommes | 29 p.p.

Unsere Köche sind auf die  
Zubereitung von Fleisch- und  
Fischgerichten spezialisiert.  
Täglich wählen sie die besten  
Fleischstücke und den  
frischesten Fisch aus, um sie für  
unsere Gäste zuzubereiten.  
Neugierig auf das heutige  
Angebot? Fragen Sie einfach  
unser Servicepersonal!

##### Meat of the Day!

Tagesauswahl vom Fleisch  
Wechselnde Sorte & Gewicht  
Auf dem Holzkohlegrill zubereitet  
Mit saisonalen Beilagen | 39

##### Fish of the Day!

Tagesauswahl vom Fisch  
Wechselnde Sorte, Gewicht &  
Zubereitung  
Serviert mit saisonalen Beilagen | 32

#### Beilagen

Geroöstertes Saison-Gemüse | 8  
Gepofte Drillinge | 6  
Portion frische Bauernpommes | 6  
Grüner Salat | 4  
Cremige Waldpilzsauce | 4  
Pfeffersauce | 4  
Weißweinsauce | 4



# ABENDKARTE

B U I T E N P L A A T S

## Het Loo

Das Abendessen ist um 16:30 Uhr

### HAUPTGERICHTE

#### Spareribs – lange Rippe

Hausmarinade | Krautsalat | Frische Pommes  
1 Rippe | 27  
2 Rippen | 39

#### Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)

Knusprig gebraten | Saisonales Gemüse | Zitrone  
Frische Pommes  
Halb | 22  
Ganz | 32

#### Lachsfilet

Gebraten | Grüne Gemüse | Zitrone | Frische  
Pommes | 28

#### Rindersteak

Holzkohlegrill | Saisonales Gemüse | Frische  
Pommes | 27

#### Königs-Rinderburger

Brioche | Cheddar | Kopfsalat | Spiegelei  
Rote Zwiebel | Gewürzgurke  
'Buitenplaats Burgersauce' | Frische Pommes | 26

#### Halbes Landhähnchen

Geröstet | 'Buitenplaats'-Cajun-Gewürze | Zitrone  
Meersalz | Rucola | Frische Pommes | 25

#### Royale Veggie-Burger

Sesambrötchen | Cheddar | Kopfsalat | Guacamole  
Bete | Rote Zwiebel | Tomate | Gewürzgurke  
Frische Pommes | 24

#### Saté von Hähnchendijen

Holzkohlegrill | Hausgemachtes Atjar  
Erdnussauce | Frische Pommes | 24

#### Winterliches Risotto

Italienischer Reis | Maronen | Gerösteter Lauch  
Frische & knusprige Salbei  
Gepofte Kirschtomaten | Kräutersalat | 22

### - MAHLZEIT-SALATE -

#### Salat Lachs & Garnele

Geräucherter Lachs | Große Garnelen  
Radieschen | Kapern | Kirschtomaten | Croûtons  
Safranmayonnaise | Basilikumdressing  
Rustikales Baguette | 26

#### Salat „Carpaccio“

Dünn geschnittenes Rindfleisch  
Trüffelmayonnaise | Sonnenblumenkerne  
Rote Zwiebel | Gemischte Salate  
Oud-Enkhuizer Käse | Tomate | Croûtons  
Rustikales Baguette | 23

#### Veluwischer Salat

Oud-Enkhuizer Käse | Maronen | Champignons  
Walnüsse | Gemischte Salate | Gewürzgurke  
Croûtons | Basilikumdressing  
Rustikales Baguette | 19

**Vegane Option möglich!**

### PFANNKUCHEN

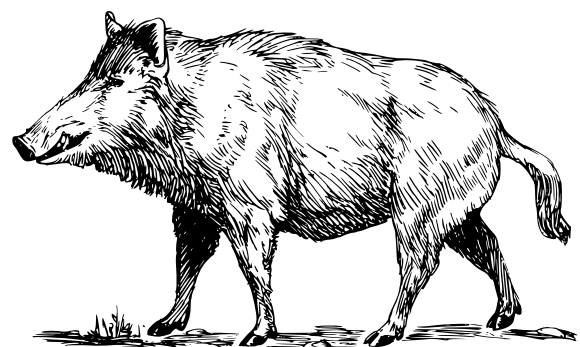
Serviert mit Sirup und Puderzucker

Natur | 9

Käse | Mild oder Alt | 11

Speck | 12

Speck | Käse | 14



# ABENDKARTE

B U I T E N P L A A T S

## Het Loo

Das Abendessen ist um 16:30 Uhr

### - KINDERMENÜ -

#### Käse-Sticks | 5 Stück

Frische Pommes | Apfelmus | Gurke | Tomate | 9

#### Frikandel

Frische Pommes | Apfelmus | Gurke | Tomate | 9

#### Kroket

Frische Pommes | Apfelmus | Gurke | Tomate | 9

#### Hähnchen-Nuggets | 5 Stück

Frische Pommes | Apfelmus | Gurke | Tomate | 9

#### Kinderpfannkuchen | 9

### - DESSERTS -

#### Luxe Käseplatte

4 Sorten Käse | Apfelstroop | Feigenbrot | Nüsse  
16

#### Choco Mandarin

Schokoladencreme & Knusper  
Mandarinen-Bavarois | Nougat | Orangen-Quark-Eis  
11

#### Apfel-Crumble

Panna cotta aus Granny Smith | Limetten-Gel  
Grünes Apfelsorbet | Nusscrumble | Baiser | 11

#### Coupe „Het Loo“

Frischer Obstsalat | Zwei Sorten Rahmeis  
Kekscrumble | Schlagsahne | 9

#### Dame Blanche

Vanilleeis | Schokoladensauce | Kletschop | 10

#### 2 Kugeln Vanilleeis

Schlagsahne | Kletschop | 6

#### 2 Kugeln Mandarinen-Sorbet

Schlagsahne | Kletschop | 6



Irischer Kaffee | 9

43 Kaffee | 8

Italienischer Kaffee | 8

Spanischer Kaffee | 8

Amerikanischer Kaffee | 7

Französischer Kaffee | 7

