



Voorgerechten

In koriander- limoenpesto gemarineerde Noorse zalm en gegrilde gamba, geserveerd met oude brokkelkaas, rucola salade en wasabi crème	€ 13,50
In gandaham ingerolde terrine van Galloway rund met zwarte pruimen, geserveerd met een compote van rode ui	€ 12,50
Zacht gegaarde en gemarineerde rosbeef van het Galloway rund vergezeld met “ingemaakte” eendenlever en kweepeer compote	€ 16,50
Carpaccio van tonijn en Maldon oysters, gegrilde St Jacobs mossel, gefrituurd kwarteleitje en een crostini met crème fraîche en haringkaviaar	€ 15,50
Finger food Een scala aan kleine vlees- en visgerechtjes, trendy geserveerd (Vanaf 2 personen te bestellen)	€ 15,50 p.p.

Tussengerechten

Runderbouillon van Galloway, met een gevulde ravioli van eendenlever en morieljes	€ 8,50
Gebakken ganzenlever en balkenbrij, op een spiegel van schorseneren crème en geschaafde truffel met gekarameliseerde appeltjes en aceto stroopsaus	€ 16,50
Samenspel van rode mul en Canadese kreeft, ingerold in parmaham met Provençalse ratatouille, aardappel rösti en kreeftenschuim	€ 17,50



Hoofdgerechten

Zacht gegaarde filet en sukade van het Galloway rund met geïceerde La Ratte d'Ardèche aardappeltjes, knolgewassen en eigen jus	€ 22,50
Tournedos van ossenhaas met La Ratte d'Ardèche aardappeltjes, krachtige ossenstaart jus en compote van rode ui	€ 24,50
Zacht gegaarde kalfsfilet met krokant gebakken kalfszwezerik, ganzenlever en schuim van cèpes	€ 25,50
Zacht gegaarde scholfilet verfijnd met vruchten uit het grote water, knolselderij mousseline en ravioli	€ 26,50
Op de huid gegrilde kabeljauw filet, op een bedje van kreeftenrisotto en kreeftenschuim	€ 22,50

Desserts

Flensjes ingelegd in een bavarois van volle boerderij yoghurt en limoen met een gelei van frambozen en boeren yoghurtjes uit Buggenum	€ 8,50
Parfait van witte chocolade gecarameliseerde pistache noten met krokante progres schuim, koffiesiroop en een glaasje “Oolder Neut”	€ 8,50
Selectie van ambachtelijke boerenkaasjes uit Europa en uit de regio	€ 8,50
Zoete “risotto” met gebakken ananas truffelroomijs en mangosaus	€ 8,50

Streekmenu

Terrine met zwarte pruimen en lucht gedroogde filet van het Galloway rund met fenegriek kaas van Wijers uit Buggenum, en een compote van Saint Rémy peer

Wijngoed Thorn, Pinot Gris 2008

Licht gebonden soep van portabello paddestoelen met buffel mozzarella gemarineerd met portabello tapenade

Ouderwets gestoofde sukade van het Galloway rund, met geglaceerde La Ratte d'Ardèche aardappeltjes en boontjes op grootmoeders wijze

Bodegas Atalaya, DO. Almansa 2007

Luchtige bavarois van boeren volle yoghurt, hangop met honing en boeren yoghurt ijs

AC Muscat de Rivesaltes 2008, Domaine Joliette

€ 37,50 per couvert

Bijpassend wijnarrangement 4 gangen € 24,50 per couvert

Hotel De Oolderhoffjes & Restaurant Oolderhof is lid van het Gilde van Streekrestaurants

Voorgerechten, Starters, Vorspeisen

Runder carpaccio van het Galloway rund € 12,50

Met rucolasla, uitgebakken spekjes en oude boeren brokkelkaas

* Carpaccio from beef with rucola and old crumble cheese

* Carpaccio vom Rinderfilet und alte bröckeln Käse

Salade van lauwwarme geitenkaasje met gebakken spekjes en compote van Saint Rémy peer € 10,75

*Salad of goat cheese, with bacon and compote of Saint Rémy pear

* Salat von Ziegenkäse, mit Speck und Kompott von Saint Rémy Birne

Portabello gevuld met Bospaddenstoelen à la éscarogots gegratineerd met buffel mozzarella (vegetarisch) € 12,50

Met brood en boter geserveerd

* Portabello stuffed with wild mushrooms à la éscarogots gratinated with mozzarella

* Portabello gefüllt mit Waldpilze à la éscarogots überbacken mit mozzarella

Lamelle van huisgerookte zalm en Hollandse garnaltjes € 13,50

Geserveerd met saffraan crème, rozemarijn, crostini en frisse salade

* Home smoked salmon and common shrimp, served with saffron cream, rosemary and a salad

* Hausgeräucherter Lachs und Nordseegarnele, serviert mit Safran Creme, Rosmarin und Salat

Scampi's (5 stuks) met fijne salade € 12,50

Gebakken scampi's met fijne salade, brood en boter.

* Fried scampi's with salat, bread and butter

* Gebackene scampi's mit salat, Brot und Butter

Soepen, Soups, Suppen

Krachtige bouillon met bospaddestoelen € 6,50

* Bouillon with horse mushrooms

* Bouillon mit Schafegerling

Licht gebonden paddestoelensoep met bospaddestoelen € 5,50

* Mushroom soup with horse mushrooms

* Pilzsuppe mit Schafegerling

Erwtensoepp op grootmoeders wijze met katenspek op roggebrood

* Green-pea soup with Kate bacon on Rye bread

* Erbsensuppe mit Kate Speck und Roggenbrot

(als maaltijdsoep/meal soup/mahlzeit Suppe)

€ 7,50

(als dagsoep/ day soup/ Tagessuppe)

€ 5,50



Pasta's

Pappardelle di pesce Pappardelle pasta met verschillende vissoorten * Pappardelle noodles with fish * Pappardelle Nudeln mit Fisch	€ 12,50
Pappardelle alla carbonara Pappardelle pasta met verschillende soorten vlees * Pappardelle noodles with meat * Pappardelle Nudeln mit Fleisch	€ 12,50
Pasta di verdure (vegetarisch) Pasta met groenten, overbakken met boerderij kaas * Noodles with vegetables gratinated with cheese * Nudeln mit Gemüse überbacken mit Käse	€ 10,50

Hoofdgerechten Vis**Main courses Fisch**Fischgerichten

Op de huid gebakken roodbaars filet, geserveerd met pasta geparfumeerd met rucola olie en kreeftenschuim * Redfish fillets, served with noodles, Rucola oil and lobster spread. * Rotbarsch-Filet serviert mit Nudeln, Rucola Öl und Hummeraufstrich	€ 19,50
Sliptongetjes (aanrader) Sliptongetjes met frietjes, sla en groenten geserveerd met braadvocht * Little soles with chips, salad and vegetables * Kleine Seezungen mit Pommes, gemischter Salat und Gemüse	€ 20,50
Gebakken scampi's (7 stuks) in kruidenroomsaus met pasta Met verse kruiden en knoflook geserveerd met gemengde salade * Fried scampi's with herb sauce and vegetables * Gebackene Scampi in Kräutersauce und Gemüse	€ 20,50
In Panko gepaneerde groentespies met aardappelmousseline, spitskool met Gorgonzola en olijfolie geparfumeerd met rucola (Vegetarisch) * Vegetable-lance with Potatoes mousseline and cabbage with Gorgonzola * Gemüse-Lanze mit Kartoffeln mousseline mit Kohl und Gorgonzol	€ 15,50



Hoofdgerechten Vlees**Main courses meat**Fleischgerichten

Varkenshaasje met gebakken paddestoelen en krachtige jus. Met frietjes, gemengde salade en groenten *Pork filet with mushrooms, vegetables and french fries *Schweinsfilet mit Pilze, Gemüse und Pommes	€ 19,50
Biefstuk Oolderhof met Ardèche aardappeltjes en rosé pepersaus *Grilled Steak with Ardèche potatoes and peppersauce *Gegrillter Steak mit Kartoffeln aus der Ardèche und Pfeffersöße	€ 22,50
Konijnenboutje, lekker gaar gestoofd met wortel stampot * Leg of rabbit with Winter vegetables * Kaninchen Keule mit Winter Gemüse	€ 19,50
Huisgemaakt " Zoervleisj" van Galloway runderen met dikke friet en stoofpeer compote * Sourmeat from Galloway and french fries with stewed cooking pear * Sauerbraten von Galloway mit Pommes und Kochbirne Kompott	€ 16,50
Gekonfijte parelhoen boutjes met zuurkoolstampot en eigen jus * Guinea fowl with sauerkraut * Perlhuhn mit sauerkraut	€ 19,50

Beleef het nieuwe Oolderhof

Vanaf 8 personen is het mogelijk om een 3 gangen assorti van voor-, hoofdgerechten en desserts te beleven. De diverse gerechtjes worden per gang op tafel geserveerd. U kunt zelf tijdens het diner uw keuze maken.

Vooraf

*Kleine voorgerechtjes van vis en vlees, eigentijds gepresenteerd
Het Grote Moment*

Vis en vleesgerecht met passend garnituur op schalen geserveerd

De Finale

*Grand dessert, diversiteit van heerlijke nagerechtjes
€ 34,50 p.p.*