



Welkom levensgenieters & natuurliefhebbers

Het zit in onze natuur
om te ontdekken,
te beleven en te genieten.

We helpen u op weg om het buitenleven
te ontdekken. Bij ons proeft u de natuur.

Ons keukenteam zal u verwennen
met de lekkerste smaken,
bereid met verse seizoensproducten
die de Veluwe te bieden heeft.

Het Witte Berken Team



Ontdek en proef de natuur



Dutch Cuisine staat voor de identiteit van de Nederlandse keuken, die uniek is in de wereld en waar we trots op zijn.

Met smaak, gezond en verantwoord koken en eten. Dutch Cuisine staat voor creativiteit, eigenzinnigheid, vrijdenken, pragmatisme en eenvoud.



WITTE BERKEN MENU

Wisselend menu op de oneven dagen:

9, 11, 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29, 31 januari 2025

1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27 februari 2025

VOOR | 16

Gerookte zalm | gemarineerde gamba | 5 spices crème

Wilde gans | dingesneden | korensla | appel | mosterd dressing

Wildpaté | cranberry | vijgenchutney | krokant van suikerbrood

Pompoen 🍂 | gepoft | gember | tomaat | noten | limoenyoghurt

Rode linzen 🌱 | salade | zoete mais | gele biet | tahindressing

SOEP | 10

Wildbouillon | pastinaak | tuinkruiden

TUSSEN | 18

Zwezerik | krokant gebakken | roodlof | jus veluws vuur | suppl. +3

Ravioli 🍃 | geitenkaas en honing | wilde spinazie

HOOFD | 28

Heilbot | groentenspaghetti | getomateerde witte wijnsaus

Kogelbiefstuk | 125 gr | pastinaak | saus van zwarte knoflook | 250 gr suppl. +6

Veluws stoofpot | hert | wildzwijn | peperkoek

Papadum 🍃 | zwarte kikkererwt | halloumi | tomatenchutney

Linzencurry 🌱 | kokos | gepofte aubergine

DESSERT | 12

Crème brûlée | koffiekaatje | walnotenijs

Peren Panna Cotta | huisgemaakte steranijs-ijs

Cerises | Warme kersen | suikerwafel | vanille-ijs

Kaasproeverij | notenbrood | appelstroop | suppl. +3

3 GANGEN | 47

voor of soep + hoofd + dessert

Bij het menu kunt u kiezen voor bijpassende wijnen

U kunt de gerechten ook à la carte bestellen

VEGETARISCH 🍃 | VEGAN 🌱

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons even weten!



WITTE BERKEN MENU

Wisselend menu op de even dagen:

8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30 januari 2025

2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28 februari 2025

- VOOR** | 16
- Albacore tonijn** | tartaar | glasnoedels | compote van tomaat
 - Hert** | veluws wild | pastrami | schorseneren | krokantje van kruidkoek
 - Wildpaté** | cranberry | vijgenchutney | krokant van suikerbrood
 - Chioggia biet** 🌿 | groene asperge | grapefruit | burrata | frambozendressing
 - Cannelloni al Sedano** 🌿 | knolselderij | appel | pompoencrème

- SOEP** | 10
- Knolselderij** 🌿 | romig | rode ui | Bleu de Wolvega

- TUSSEN** | 18
- Dorade** | op de huid gebakken | saus van limoen en tijm
 - Bospaddestoelen** | ragout | tartufata

- HOOFD** | 28
- Kabeljauw** | filet | zeekraal | saus antibiose
 - Kalfsmedaillon** | gegaarde sukade | piccalilly
 - Wildzwijn** | filet | saus van chocolade en salie
 - Groene Stoof** 🌿 | linzen | rode ui | wortel | aubergine | pecorino
 - Risotto** 🌿 | citroengras | fritos van seizoensgroenten

- DESSERT** | 12
- Butternut pompoen** | bavarois | romige kaneeljs
 - Brownie** | pecannoten | gekarameliseerde appel | maanzaadjs
 - Parfait** | winterse specerijen | stoofpeer
 - Kaasproeverij** | notenbrood | appelstroop | suppl. +3

- 3 GANGEN** | 47
- voor of soep + hoofd + dessert
 - Bij het menu kunt u kiezen voor bijpassende wijnen

U kunt de gerechten ook à la carte bestellen

VEGETARISCH 🌿 | VEGAN 🌿

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons even weten!



KINDERMENU

VOOR | 9 **Tomatensoep** 🌿 | basilicumcrème

HOOFD | 12 **Zalmfilet** | komkommer | snoeptomaatjes | appelmoes | frites

Kipfilet | komkommer | snoeptomaatjes | appelmoes | frites

Pasta 🌿 | tomatensaus | geraspte kaas

DESSERT | 8 **Ijsvariatie** | 3 verschillende bolletjes ijs | slagroom

| 4 **Kinderijsje** | 1 bolletje vanille-ijs

| 3 **Pleun's regenboogijsje** 🌿 | van vers fruit | gluten- & lactosevrij



LUNCHKAART | 12:00u tot 16:00u

SOEP

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

- Knolselderij** 🌿 | romig | rode ui | Bleu de Wolvega 10
Tomaat 🌿 | basilicumcrème 10

SALADE

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

- Gerookte Zalm** | kappertjes | venkelsla | dillemayonaise 17
Boerderijkip | komkommer | paprika | tzatziki 16
Feta 🌿 | tomaat | rode ui | olijven | zonnebloempitjes 16
Bulgur 🌿 | gegrilde groenten | granaatappel | gerookte amandel 16

BROOD

GESERVEERD OP DESEMBROOD, BRUIN (bevat walnoten) OF WIT

- Gerookte zalm** | kappertjes | venkelsla | dillemayonaise 14
Serranoham | korensla | gedroogde tomaat | zonnebloempitjes | truffelmayo 14
Geitenkaas 🌿 | lauwwarm | tomaat | honing | pijnboompitjes 13
Rundvleeskroket | 2 st | mosterd 13
Uitsmijter | 3 eieren | ham | biologische boerenkaas 14
Boerenomelet | seizoensgroenten | tomaat | spek (ook 🌿) 14
Tosti beenham | biologische boerenkaas | tomaat (ook 🌿) 10
Witte Berken Lunchproeverij 22
knolselderijsoep | broodje Serranoham | broodje gerookte zalm | | broodje rundvleeskroket

WARME GERECHTEN

- Zalmfilet** | witte wijnsaus | frites | salade 22
Kogelbiefstuk | 125 gr | peper roomsaus | frites | salade 22
Bospaddenstoel 🌿 | ragout | pastei | tartufata 18

VEGETARISCH 🌿 | VEGAN 🌿 | Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons even weten!