

*Welkom Levensgenieters &
Natuurkiefhebbers*

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

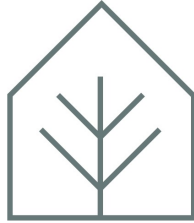
We helpen je op weg om het buitenleven
te ontdekken en verwennen je met de
lekkerste smaken uit de natuur op je bord.
We nemen de tijd om te koken
en dat proef je.

We wensen u een fijne tijd bij ons in
Witte Berken Natuurhotel en Restaurant

Jan en Margreet Paauwe
& Witte Berken Team



Dagelijks geopend vanaf 11u30



Suggestie Aperitief

Glas Cava Il Lucio | brut nature | BIO 6

Glas Gosset Champagne | brut 14

Pineau de Charentes 4

Gin Mare gin-tonic 11

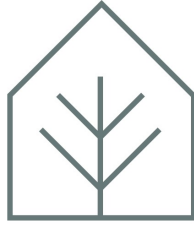
Alcoholvrij huisaperitief: Crodino | Sprite | rozemarijn 6,5

Wildmenu

Vanaf half oktober tot en met half februari serveren we het Wild van de Veluwe.
Geniet van ons 5 gangen culinair Wildmenu met bijpassend wijnarrangement

Dieetwensen?

Vertel het ons, we informeren u graag en kijken naar een aanbod op maat.



Witte Berken Menu

Voorgerechten

Zalmtartaar | courgette | limoengel | bieslookmayonaise

Gerookte eendeborstfilet | sinaasappelconfituur | appel | gembermayonaise

Rode bietjes | quinoa | notencrumble | honing-mosterdmayonaise 

Salade van kerstomaatjes | paprika | sap van komkommer | balsamico 

Tussengerechten

Venkelsoep  (+8,5)

Kalfszwezerik | rode wijnsaus | krokante Serranoham (+15)

Hoofdgerechten

Rode poon | saus van rode biet | erwtjes | jonge broccoli

Varkenssteak | rozemarijnsaus | bimi | zomerwortel | wasabi kroepoek

Kogelbiefstuk *Ter Weele* medium gebakken 125 gr. (250 gr. = +6) | roquefortsaus

Gesauteerde paddenstoelen | saffraanrisotto | truffel-tapenade 

Nagerechten

Macarons | fruit gel | yoghurtijs

Chocoladegranchise tartelette | vanille-ijs

Sinaasappelbavarois | chocolade

Bestellen van gerechten uit menu:

Voorgerecht € 15,-

Hoofdgerecht € 24,-

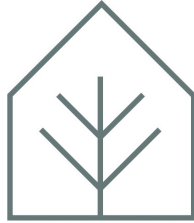
Dessert 12,-

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel- en groentegarnituur

Selectie van vijf kazen

Menu €44,-

Dagelijks wisselend menu | mogelijk niet het menu van vandaag



Maandmenu

Aspergemenü mei

Makreel | asperge | krokant van bladerdeeg | basilicum | haringkaviaar

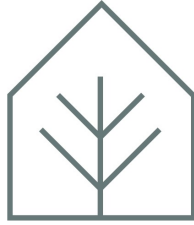


Asperges | gebakken zalmfilet | Hollandaisesaus



Romige parfait | vleugje asperge | melkchocoladesaus

Menu €37,5




Koude Voorgerechten

Makreel | asperge | krokant van bladerdeeg | basilicum | haringkaviaar 15

Rosbief | mascarpone-pistachecrème | mozzarella | kruidenolie 15

Rode bietjes | quinoa | notencrumble | honing-mosterdmayonaise 

Warme Voorgerechten

Gebakken geitenkaas | amandelen | rucola | balsamico-honing 12,5 

Pasteitje | traag gegaarde kip | paddenstoelen 12,5

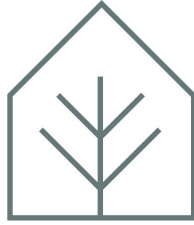
Kalfszwezerik | rode wijnsaus | krokante serranoham 17

Soep

Venkelsoep 8,5 

Aspergesoep 8,5 

Tomatensoep met basilicumcrème 8,5 



Hoofdgerechten

Zalmfilet | witte wijnsaus | mousseline van aardappel 24

Asperges | gerookte zalm | serranoham | kwarteleitje 23

Coquilles | gamba's | puree van pastinaak 32

Maishoenfilet | roomsaus | puree van pastinaak 21

Boeuf Bourguignon | trage bereiding | mousseline van aardappel 24

Kogelbiefstuk *van Ter Weele* | pepersaus of roquefortsaus 125 gr. 24

Kogelbiefstuk *van Ter Weele* | pepersaus of roquefortsaus 250 gr. 30

Geroosterde aubergines | hummus | tomatensaus | amandelen 24 

Gesauteerde paddenstoelen | saffraanrisotto | truffel-tapenade 24 

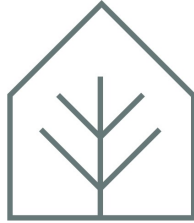
Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel- en groentegarnituur

Kindergerechten

Zalmfilet | komkommer | snoeptomaat | appelmoes | frites 9,5

Kipfilet | komkommer | snoeptomaat | appelmoes | frites 9,5

Penne | tomatensaus | kaas 9,5 



Kaas

Selectie van 5 kazen | brood | perenchutney 12

Nagerechten

Macarons | fruit gel | yoghurtijs 12

Sinaasappelbavarois | chocolade 12

Cheesecake | bosvruchten 12

Pavlova | banoffee | caramel | limoenijs 12

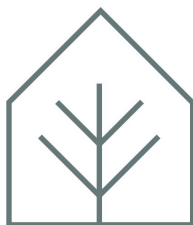
Chocoladegranchise tartelette | vanille-ijs 12

Pandan cake | vanilleroom | kaneelijs 12

Dame blanche 8,5

Irish koffie | Jameson Whisky 8,5

Kleine kaart tot 17u00



Maaltijdsalade geserveerd met brood en boter

Griekse salade | fetakaas | tomaat | komkommer | paprika | olijven | rode ui 13,5 

Gerookte zalm | gekookt ei | kappertjes | rode ui | mierikswortelsaus 15,5

Carpaccio | oude kaas | pijnboompitten | mosterdmayonaise 15,5

Caesar kip | gekookt ei | oude kaas | croutons | caesardressing 15,5


Warme lunchgerechten

Zalmfilet | witte wijnsaus | frites | salade 21

Kogelbiefstuk (125 gr of 250 gr) *van Ter Weele* | pepersaus | frites | salade 21 / 27

Varkenshaassat  | kroepoek | atjar | frites 19

Kippasteitje | paddenstoelen | frites | salade 18


Penne arrabiata | pikante tomatensaus | kaas 17 

Broodvariatie koud

geserveerd op lichtbruin Oberlander brood

Brie | rucola | walnoot | tijm | honing 12 

Prosciutto | mesclun | augurk | pijnboompitjes 12

Hummus | zongedroogde tomaat | gesauteerde rode ui 12 

Broodvariatie warm

geserveerd op lichtbruin Oberlander brood

Uitsmijter | ham en of kaas 10

Boerenomelet 11 (met spek 13)

Van Dobben vleeskroket | twee stuks | mosterd 9,5

Gebakken kip | gegrilde paprika | tzatziki saus 13

Tosti | ham | kaas | tomaat 9

Tosti | salami | kaas | tomaat 9

Tosti | brie | perenchutney 10 

Soep geserveerd met brood en boter

Soep van de dag 8,5 


Tomatensoep met basilicumcr me 8,5 

Shareable bites

Koude hapjes:

Charcuterieplankje 17,5

Biologische De Gelder Kaas met mosterd 6 

Crudit  rauwkost met kruidendipsausje 5 

Broodje met aioli en tomatentapenade 5 

Warme hapjes:

Van Dobben bitterballen

Van Dobben vega bitterballen 

Borrelmaatje

Kaasstengels 

Per 6 stuks €7,5, per 12 st. €14, per 18 st. €20

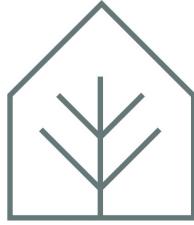
Ijsscoupes

Dame Blanche 8,5

Aardbeien met ijs (seizoen) 8,5

Coupe Advocaat 8,5

Sorbetijs met vers fruit 8,5



Ontdek en Proef de Natuur