

ANNO **DE** 1952
LUNTERSE
BOER

Wij laten ons inspireren door het ritme van de seizoenen en werken graag met lokale producten. Zo komt ons kalfsvlees van Beeck-Hoeve uit Barneveld, onze seizoensgroenten worden zoveel mogelijk vers geleverd door De Groenerie uit Harskamp en de heerlijke biologische Remeker kaas komt gewoon uit Lunteren. Naast ons restaurant hebben we 18 sfeervolle hotelkamers voor een ontspannen verblijf. Ook voor een zakelijke bijeenkomst of een feestelijk samenzijn...

Bijzondere momenten vier je bij de Lunterse Boer!

Ko & Corine Bostelaar

Verrassingsmenu van de chef

Elke dag toveren de chef en zijn team een menu vol smaak op tafel. Het verrassingsmenu is inclusief een lokaal broodje en frites.

4-gangen | 59,5

5-gangen | 67,5

6-gangen | 77,5

All-in menu

Laat je volledig in de watten leggen met ons all-in menu van de chef. Bij het aantal gekozen gangen serveren wij passende wijnen en tafelwater. Om af te sluiten een kopje koffie/thee met 2 heerlijke bonbons per persoon.

All-in verrassingsmenu van de chef:

4-gangen all-in | 99,5

5-gangen all-in | 112,5

6-gangen all-in | 129,5

Wijnarrangementen

Onze mooie, bijpassende wijnen zijn samen met De Heeren van de Wijn, Ovino en Berghorst Wijnimport met zorg geselecteerd:

Bijpassende wijnen | 7,75 per glas

Bob-arrangement | 4,25 per glas

Een allergie of (dieet)wens? Laat het ons weten. We denken graag mee.



ANNO **DE** 1952
**LUNTERSE
BOER**

Wildkaart

Voorgerechten

Reepaté

Appel | Calvados gel | ontbijtkoek tuille | tahoon | 16.50

Hertencarpaccio

Olde Remeker crème | geroosterde hazelnoot | rucola | truffeldressing | 18.5

Tussengerechten

Ook als voorgerecht te bestellen

Fazant

Gerookt zolderspek | zuurkool bouillon | aardappelkaantjes | zuurkool | 17.5

Bospaddelstoelen consommé

Kaastengel | Madeira | 9

Hoofdgerechten

Wildstoofschotel

Gepofte ui | rozemarijn aardappelpuree | gekarameliseerde walnoot | 27.5

Hertenbiefstuk

Paddenstoelen crème | spruitjes | wildjus | 30

Wildspecial

Hazenrugfilet

Crème van rode biet | krokante enoki | shiso | spruitblad | wildjus | 44.5



ANNO **DE** 1952
LUNTERSE
BOER

Voorgerechten

Rundercarpaccio

Parmezaan | pittenmix | rucola | truffeldressing | 17.5

Zalm

Rode kool | bergamot | appelstroop | bleekselderij | tuille | 17.5

Cremeux van rode biet

Pastinaak chips | peterselie crème | shiso purper | 15.5

Verrassing van de chef

Geniet van een heerlijk gerecht, afgestemd op het seizoen | 14

Soepen

Pompoensoep

Uitgebakken pancetta | geroosterde pompoenpitten | peterselie | 9

Seizoenssoep

Bijpassende garnituren | 9.5

Ook vegetarisch mogelijk

Warme voorgerechten

Ook als tussengerecht te bestellen

Zacht gegaarde ossenstaart

Vadouvan | zoetzure pompoen | crème van aardpeer | 17.5

Black tiger gamba

Zilte groenten | vanille beure blanc | zalmkaviaar | zilverui | 17.5

Verrassing van de chef

Geniet van een heerlijk gerecht, afgestemd op het seizoen | 14.5



ANNO **DE** 1952
LUNTERSE
BOER

Hoofdgerechten

Runder entrecôte

Sous vide gegaard | zwarte knoflook boter | schorseneren crème | paarse bospeen | 33.5

Kabeljauwfilet

Gele curry met kokos | Thaise basilicum | taugé | basmati | 29

Gnocchi

Truffelroomsaus | Parmezaan krokant | pastinaak | baby spinazie | 28.5

Verrassing van de chef

Geniet van een heerlijk gerecht, afgestemd op het seizoen | 27.5

de Lunterse Boer specialiteiten

Tournedos

Pommes Anna | Bordelaise saus | gekarameliseerde ui | spruitjes | 46.5

Zeetong à la meunière

In roomboter gebakken | seizoensgroenten | kappertjes | citroen | 54.5

Kalfs T-bone steak van Beeck Hoeve

300 - 350 gram | van de grill | wintertruffelsaus | krokante rissole aardappels | 47.5

Bijgerechten

Frites met mayonaise | 4.5

Frites met truffelmayonaise en Parmezaan | 5.5

Waldorf salade | rucola | rozijnen | walnoot | 4.5



ANNO **DE** 1952
LUNTERSE
BOER

Desserts

Met het lekkerste ijs van IJssalon Zoet uit Eerbeek

Vanille en chocolade

Melkchocolade-ijs | crème patisserie | bonbon witte chocolade | macaron | 14.5

Warme gekarameliseerde appel

Vanille crème | croissant rol | kaneel | 13.5

Supplement vanille-ijs | 1.5 per bol

Trifle banaan mousse

Koffie en karamel | Baileys | lotus crumble | gedroogde banaan | 12.5

Kaasplank

Diverse kaassoorten van "Kaas van Kees" | vijgen | appelstroop | notenbrood | walnoot | 15

Verrassing van de chef

Geniet van een heerlijk dessert, afgestemd op het seizoen | 11.5

Bijpassend glas dessertwijn

7.75

Buitenlandse koffie

Irish | French | Italian | Spanish | DOM | 9

Bij de koffie serveren wij heerlijke bonbons uit het assortiment
van Melk&Puur uit Ede | 1.75 per stuk

