

# M E N U


## Ambachtelijk Brood

**Gerookte Zalm\*** 10.50  
Getoast briochebrood met kropsla en dillecrème

**Gegrilde Courgette\***  9.50  
Rozemarijn breekbrood met een crème van geitenkaas en vijgenchutney


**Parmaham\*** 10.50  
Pompoenpitbroodje met dun gesneden buffelmozzarella en truffelmayonaise

**Gegrilde Kip\*** 10.50  
Desembol met tomaat, kropsla, eiercrème en bacon

**Tosti\***  7.50  
Casinobrood wit of bruin met jong belegen kaas en achterham

## Specials

**Carpaccio\*\*** 12.50  
Veluws Hereford rund, truffelmayonaise, oude kaas, rucola en pijnboompitjes

**Poke Bowl Zalm**  14.50  
Met sushirijst, mango, edamame, wakame en Japanse dressing

## Salades

**Caesar\*\*** 12.50  
Romeinse sla, caesardressing, krokante kip, bacon, croutons en parmezaanse kaas

**Vitello Tonnato\*\*** 14.00  
Frisse salade, dingesneden kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes, tomaat en olijven

**Witlof en Kaas\*\***  12.50  
Salade met 3 soorten kaas, bleekselderij en noten

\* Geserveerd met rauwkostsalade

\*\* Geserveerd met zuurdesembrood en gezouten boter

 Vegetarisch gerecht of vegetarisch/veganistisch mogelijk

# ME NU

## Soepen

**Tomatensoep**  8.00

Romige tomatensoep, ravioli van aubergine, basilicumroom, knoflookcroutons

**Aspergesoep**  8.00

Fluweelzachte asperge crème, Hollandse garnalen, groene kruiden, kaas profiteroles

## Warme Gerechten

**2 Ambachtelijke Rundvleeskroketten** 8.50

Met brood\*, mosterd, boter en groentechips

**2 Vegan Oesterzwamkroketten**  9.50

Met brood\*, mosterd en groentechips

**Uitsmijter** 10.50

Met brood\* en keuze uit ham, kaas, rosbief of spek, geserveerd met een salade

**Saté van de Grill** 17.50

Gemarineerde varkenshaas met satésaus, frites, kroepoek en atjar


**Cantharel Burger** 16.00

Rundvlees, little gem, gemarineerde rode ui, burgersaus, cheddar en frites

**Beyond Meat Burger**  16.00

100% groenteburger, little gem, gemarineerde rode ui, burgersaus, cheddar en frites

\* Keuze uit volkoren, wit of glutenvrij brood

 Vegetarisch gerecht of vegetarisch/veganistisch mogelijk

# ME NU

## Desserts

<b>Scroppino</b>	7.50
Luchtige mousse van citroensorbet, Prosecco en Vodka	
<b>Sorbet</b>	8.00
Verschillende soorten vruchtenijs, vers fruit, fruitcoulis en slagroom	
<b>Panna Cotta en Aardbeien</b>	
Panna cotta van dragon en sinaasappel, gemarineerde aardbeien met Sechuan peper en vlierbloesemsiroop, aardbeien roomijs	8.00
<b>Chocolade en Kersen</b>	
Luchtige pure chocolademousse, amandelsaus, witte chocolade crumble en kersenijs	8.00

*Wenst u de allergenenkaart in te zien?  
Vraag er naar bij uw gastheer of gastvrouw.*

# ME NU

## Warme dranken

## Koffie en Thee

Koffie	2.75
Espresso	2.75
Dubbele Espresso	3.75
Cappucino	3.25
Latte Macchiato	3.50
Warme Chocolademelk	3.50
Warme Chocolademelk met Slagroom	4.00
Thee, diversen soorten	2.75
Verse Muntthee	3.75
Irish Spanish, French, Italian Coffee	8.25

## Gebak

## Voor bij de koffie

Huisgemaakt Appelgebak	3.75
Dagvers wisselend gebak	3.75
Slagroom	0.50

# ME NU

## Thee

### No111 | Earl Grey Blue Flower

Een krachtige zwarte thee op smaak gebracht met bergamot, een frisse citrusvrucht uit Zuid-Italië. De helderblauwe korenbloesem maakt deze klassieker helemaal af.  
*2-4 min*

### No503 | Ginger Delight Bio

Deze pure biologische gemberwortel geeft een heerlijk kruidige, aromatische smaak. Gemberthee is cafeïnevrij en een bron van vitamine C en magnesium. Het wordt dan ook al eeuwen gedronken om de positieve eigenschappen.  
*2-3 min*

### No211 | Sencha Sensation Bio

Het verhaal van het potje en het dekseltje. Dat geldt zeker voor deze biologische Sencha thee in combinatie met frisse citrusvruchten. Een vleugje gember geeft deze melange wat extra pit.  
*2-3 min*

### No401 | African Rooibos Bio

Pure, biologische African rooibos uit Zuid-Afrika. De naalden van de rooibos plant geven een milde maar toch volle smaak. Deze cafeïnevrije dorstlesser is rijk aan vitamines en mineralen en daarmee een gezonde keuze.  
*3-5 min*

### No514 | Herbal Chai

Deze frisse kruidenmelange drink je de hele dag door. De kruidige smaak van anijs en kaneel wordt gecombineerd met de frisheid van sappige appels.  
*3-5 min*

### No914 | Cantharel Seizoensblend

A changing tea that matches the flavors of the season.

# W I J N

## Wit

### Domaine de Ménard | Sauvignon blanc, IGP Côtes de Gascogne

Glas Fles

4.50 22.50

Groene appel · gras · fris · aromatisch · grapefruit · kruisbes · fris

### La di Motte | Pinot Grigio, DOC Grave

5.50 27.50

Zacht · limoen · groene appel · peer · vol · bloemig

### Domaine Gayda | Collection Chardon- nay, IGP Pays d'Oc

5.50 27.50

Exotisch · perzik · peer · citrus · rijk · rond · fris

### Bellingham | Old Vine Chenin Blanc, W.O. Coastal Region

7.50 37.50

Tropisch · fris · rijk · ananas · perzik · lychee · abrikoos · groene appel · peer · honing · vanille · limoen · meloen

### Jean-Max Roger | Cuvée Les Caillottes, Sancerre Blanc, AOP Sancerre

9.50 47.50

Fris · open · kruisbessen · groene appel · citrus · mineralig

## Rosé

### Domaine Gayda | La Minuette, IGP Pays d'Oc

5.00 25.00

Fris · bloemig · aardbei · frambozen · grapefruit · limoenschil

### Et Moi | Cotes de Provence rosé, AOP Côtes de Provence

6.50 32.50

Rood fruit · kruidig · krachtig · fruitig

# W I J N

## Rood

	Glas	Fles
<b>Brique d'Or   Merlot, Vin de France</b>	4.50	22.50
Bramen · zwarte bessen · pruimen · vijgen · vol · rond · zacht · stevig		
<b>Vins Jean-luc Colombo   Les Abeilles, Rouge, AOP Côtes du Rhône</b>	6.50	32.50
Framboos · morillokers · aardbei · rode bes · pruim · viooltjes · vanille · zoethout · pepertje · specerijen · kruidig		
<b>Matayac   Élevé en Fûts de Chêne, AOP Cahors</b>	5.50	27.50
Vanille · geroosterd brood · zwarte bessen · hout · vol · krachtig		
<b>Château Campet   Bordeaux, AOP Cadillac Côtes de Bordeaux</b>	6.50	32.50
Vanille · casis · pruimen · ceder · zoethout · fruitig · munt		

# W I J N

Mousserend

**C. Greffe Excellence Vouvray | AOP  
Vouvray**

Fris · vol · wit fruit · lindebloesem · geroosterde  
amandelen · wit steenfruit · witte perzik · nectarine ·  
licht bloemig

Glas Fles

7.50 37.50

**Champagne Pommery | Brut Silver,  
AOP Champagne**

Peer · getoast · citrus · fris · hazelnoot · elegante ·  
room

9.50 47.50

Alcoholvrij

**Vraag uw gastheer of gastvrouw naar  
onze selectie alcoholvrije wijnen**



# M E N U

## Bier op tap

Bavaria Pilsner	2.95
Pul bier	5.50

## Speciaalbieren op fles

Premium pilsner   Swinckels	3.25
Witte trappist   La Trappe witte trappist   5,5%	4.75
Weizenbier   Ayinger Brauweisse 0,5L   5,1%	5.75
IPA   Davo Indie   7,5%	4.75
Fruit   Timmermans Kriek   4%	4.75
Blond   La Trappe Blond   6,5%	4.75
Dubbel   La Trappe Dubbel   7%	4.75
Triple   La Trappe Triple   8%	4.75

## Bier op fles 0,0% | 2,0%

Bavaria 0,0%	3.25
Bavaria witbier 0,0%	3.25
Bavaria Radler citroen 2,0%	3.25

## Aperitief

Aperol Spritz	7.75
Cantharel Aperitief	7.75

## Gin Tonic

Gordon   <i>Fever Tree Tonic Water</i>   Citroen	8.00
Gordon Pink   <i>Fever Tree Tonic Water</i>   Rood Fruit	8.00
Bombay   <i>Elderflower</i>   Limoen	8.00
Hendricks Midsummer   <i>Fever Tree Tonic Water</i>   Komkommer	8.00

# ME NU

## Bij de borrel

<b>Brood met Smeersels</b> 	4.50
Zuurdesembrood met kruidenboter en aioli	
<b>Kaasplankje – 12 stuks</b> 	9.00
Keuze uit jonge kaas, oude kaas, fenegriek kaas of gemengd. Geserveerd met mosterd	
<b>Charcuterie</b>	10.50
Diverse ham- en worstsoorten met crostini's en olijven	
<b>Plateau de Cantharel</b>	17.50
Een samenstelling van charcuterie, kaas en warme hapjes	
<b>Bitterballen – 8 stuks</b>	6.50
<b>Vegan Bitterballen – 6 stuks</b> 	8.00
Oesterzwammen salpicon, met mosterd	
<b>Le Frique – 8 stuks</b>	7.50
Haut cuisine frikandellen met mayonaise	
<b>Mini Kaassoufflés – 8 stuks</b> 	6.00
<b>Loempia's – 8 stuks</b>	7.50
<b>Butterfly Garnalen – 8 stuks</b>	7.50
<b>Mixed Bittergarnituur – 10 stuks</b>	9.50

# ONT DEK

## Maak kennis met Huisje James

Verscholen in het groen achter ons hotel ligt restaurant Huisje James. Een middag of avond in Huisje James is een beleving. Gasten worden er verwend met de heerlijkste gerechten én de lekkerste wijnen in een, zowel buiten als binnen, sprookjesachtig decor. De keukenbrigade biedt een wisselend James en vegetarisch menu uit de tuin aan waarbij zij zich alle seizoenen laat inspireren door de Veluwe bossen, het wild en door de eigen groentetuin. In 2020 is het restaurant hiervoor beloond met een vermelding in de restaurantgids GaultMillau met 15 punten, 3 koksmutsen en een benoeming als lievelingsadres. Ook Michelin heeft het restaurant vanaf 2020 opgenomen als lievelingsadres met twee bestekjes.

Voor een intieme en informele zakelijke setting kunt u de Werkplaats reserveren voor kleine groepen voor een heessie, training, vergadering of workshop. Private dining kan aan de sfeervolle Chef's table. Hier zijn alle plaatsen rondom de werkbank van de chef gesitueerd, zodat u front row zit terwijl de gerechtjes bereid en geserveerd worden. Een intieme avond in een unieke setting!

Huisje James is maandag t/m zondag vanaf 18.00 uur geopend voor diner en op vrijdag- en zondagmiddag vanaf 12.30 uur voor lunch.

Meer informatie: [www.huisjexames.nl](http://www.huisjexames.nl).



# Ontdek onze achtertuin!



1. Hotelreceptie & Lobby
2. Ingang restaurant & zalen
3. Brasserie
4. Restaurant
5. Congrescentrum
6. Indoorspa
7. 't Buitenhuisje

8. Fietsenstalling
9. Paardenhotel
10. Blokhut
11. Land Rover Veluwe Experience
12. Groentetuin
13. Huisje James
14. Werkplaats

15. Chef's Table
16. Boshut
17. Wellnesstuin
18. Outdoorcent
19. Valkenier