



DE HEEREN  
VAN SOELEN  
RESTAURANT

## Over smaak valt niet te twisten, over kwaliteit wel...

Bij de Heeren van Soelen houden we van lekker, ongedwongen en gezellig eten. Onze chef Bastiaan Poel zorgt samen met het gehele team voor heerlijke smaken voortkomend uit de beste producten en ingrediënten.

Onze keuken is Frans georiënteerd met klassieke invloeden vertaald naar vandaag de dag. Daarbij streven wij zoveel mogelijk om te koken wat het seizoen en de eigen omgeving te bieden heeft. Onze a-la-carte is ongecompliceerd lekker, royaal en met voor elk wat wils. Daarnaast hebben we verschillende gerechten van de Jospier, een elegante combinatie tussen grill en oven waarbij gebruik wordt gemaakt van houtskool.

Wij hebben één kaart voor lunch en diner, echter hebben we wat aanvullende lunchgerechten voor gasten die wat minder tijd hebben.

## Culinair genieten en meer...

We bieden meer, want naast het restaurant kunt u bij ons ook terecht voor uw evenement, privé of zakelijk. Wij beschikken over een prachtige zaal, schitterende tuin en een zonnig terras.

Geniet van onze mooie ambiance, onze met zorg samengestelde gerechten en onze gastvrije brigade.

## Om mee te beginnen

### **KRUIDENBROOD | 6,00**

Turksbrood | kruidenboter

### **OLIJVEN | 6,00**

Provencaalse mix

### **SERANOHAM TREVÉLEZ | 15,00**

24 maanden gedroogd | dun gesneden | crostini

### **PESCADITOS FRITOS | 6,00**

Gefrituurde spiering | zeezout | citroen | aioli

### **OESTERS**

Fine de Claire | rauw | sjalot | rode wijnazijn | citroen

**3 STUKS | 12,00**

**6 STUKS | 24,00**

### **KAVIAAR**

Imperial | blini | ei | crème fraîche

**30 GRAM | 85,00**

## Voorgerechten | Koud

### EENDENLEVER | 17,00

Terrine | compote van appel | stroop van marsala & appel | rozijnen | pistache

*Wijntip: Grand Ardèche | Chardonnay | Frankrijk | per glas 8,50*

### CARPACCIO | 15,00

Van de haas | Parmezaanse kaas | mosterdmayonaise | pittenmix

Eendenleverkrullen (meerprijs) | 8,00

*Wijntip: Caleido Negramaro IGP Salento | Italië | per glas 9,00*

### STEAK TARTARE | 15,00

Rund | kappertjes | sjalot | rauw eidooier | truffelmayonaise | crostini

*Wijntip: Saint Roch Roubials | Frankrijk | per glas 9,00*

### VITELLO TONNATO | 15,00

Licht gebraden kalfshaas | tonijnmayonaise | gefrituurde kappertjes | verse tonijn

*Wijntip: Verdejo Pita | Spanje | per glas 7,00*

### PALING | 17,00

Gerookt | brioche | haringkaviaar | crème fraîche | bieslook

*Wijntip: Donatushof Riesling | Duitsland | per glas 7,00*

### MANGO | 14,00

Tartare | granaatappel | avocado crème | balsamico stroop

*Wijntip: Grand Ardèche | Chardonnay | Frankrijk | per glas 8,50*

## Voorgerechten | Warm

### COQUILLE | 17,00

Gebakken | wakame | oestersaus | gefrituurde rijstnoedel

*Wijntip: La Marina Cuvée Océane | Côtes de Gascogne | Frankrijk | per glas 7,50*

### CUISSES DE GRENOUILLES | 16,00

Kikkerbillen | kruidenroom | knoflook | Spaanse peper

*Wijntip: Lacoste rosé | Grand vin de Provence | Frankrijk | per glas 9,00*

### ESGARGOTS | 16,00

Wijngaard slakken | champignons | kruidenboter

Gegratineerd met gorgonzola (meerprijs) | 4,00

*Wijntip: Bernardus Chardonnay | USA | per glas 12,50*

### HALVE KREEFT | 24,00

Thermidor | kruidenkorst | Parmezaanse kaas

*Wijntip: Bernardus Chardonnay | USA | per glas 12,50*

### SOEP VAN DE DAG | 8,00

Vraag de bediening naar de huidige soep van de chef

## Hoofdgerechten

### **TOURNEDOS | 38,00**

Gebakken | Betuws rund

Gebakken eendenlever (meerprijs) | 11,00

*Wijntip: Jorche Primitivo Riserva | Italië | per glas 12,00*

### **VARKENSHAAS | 24,00**

Gebakken | medaillons | kwaliteit superieure

*Wijntip: Saint Roch Roubials | Frankrijk | per glas 9,00*

### **ROODBAARS | 23,00**

Op de huid | gebakken | filet | limoenkruiden vinaigrette

*Wijntip: Donatushof Riesling | Duitsland | per glas 7,00*

### **BLACK TIGER | 28,00**

Gamba's | knoflook | Spaanse peper | taugé | paksoi

*Wijntip: La Marina Cuvée Océane | Côtes de Gascogne | Frankrijk | per glas 7,50*

### **TONG | 49,50**

Zeetong 400-500 gram | à la meunière

*Wijntip: Bernardus Chardonnay | USA | per glas 12,50*

### **RAVIOLI | 24,50**

Artisjok | pecorino | saus van geroosterde paprika

*Wijntip: Pecorino Regius | Masseria Costa Brenta | per glas 9,00*

---

## Side dishes

**FRIET  | 5,00**

**GEBAKKEN AARDAPPELS  | 7,00**

**SALADE  | 5,00**

## Specialiteit van de josper grill

Onze Josper grill is een echte Spaanse houtskool gestookte oven,  
waar geen gas of elektra aan te pas komt.

Voor het diner stoken we hem op tot maar liefst 400 C.  
Hoogwaardige houtskool en een perfect te regelen doorstroming  
van hete lucht zorgen ervoor dat elk stuk vlees, vis, gevogelte  
en zelfs groentes die in de Josper bereid worden authentiek,  
sappig en een heerlijk herkenbare grillsmak hebben.

# Josper®

**Vleesgerechten naar keuze samen te stellen met:**

peperroomsaus | rode wijn jus | ansjovis kruidenolie  
champignonroomsaus | stroganoffsaus | truffeljus | kruidenboter

### **RIBEYE (300 GR) | 36,00**

Betuws rund | kwaliteit superieure

*Wijntip: Caleido Negramaro IGP Salento - Jorche | Italië | per glas 9,00*

### **CHATEAUBRIAND | 80,00 | VOOR 2 PERS.**

Betuws rund | kwaliteit superieure

*Wijntip: Jorche Primitivo Riserva | Italië | per glas 12,00*

### **PARELHOEN | 24,00**

Supreme | borstfilet | truffeljus

*Wijntip: Saint Roch Roubials | Frankrijk | per glas 9,00*

### **SURF & TURF | 44,00**

Ossenhaas | Betuws rund | halve kreeft Thermidor

*Wijntip: Caleido Negramaro IGP Salento - Jorche | Italië | per glas 9,00*

## Nagerecht

### **CHOCOLADE | 9,50**

Souffle | Gold chocolate | witte chocolate | caramel | pecan

*Wijntip: Banyuls | Gérard Bertrand | Frankrijk | per glas 8,50*

### **LEMON | 7,50**

Curd | crumble | roodfruit | vanille room

*Wijntip: Pineau de Charentes | Château de Beaulon | Frankrijk | per glas 8,50*

### **SCROPPINO | 8,50**

Citroen sorbetijs | prosecco | vodka

### **CHEESECAKE | 9,50**

Bosvruchten | vanille roomijs

*Wijntip: Rivesaltes Gérard Bertrand | Frankrijk | per glas 8,50*

### **KAAS | 15,00**

Selectie kazen | notenbrood | Betuwse appelstroop

*Wijntip: Poças Colheita 1997 rode port | Portugal | per glas 9,50*

## Lekker voor bij de borrel

### BOURGONDISCHE BITTERBALLEN

6 stuks | 7,50  
8 stuks | 10,00

### KAAS SOUFLESSE

6 stuks | 7,50  
8 stuks | 10,00

### BITTERGARNITUUR GEMENGD

8 stuks | 10,00  
12 stuks | 15,00

## Lunchkaart (tot 15:30 uur)

### GAMBA PIL PIL 15,00

Knoflook | Spaanse peper | bosui | brood

### SOEP VAN DE DAG 9,50

Geserveerd met Turks kruidenbrood  
en kruidenboter

### KROKETTEN MET BROOD 11,00

Twee rundvleeskroketten | wit of bruin  
desembrood | mosterd

### UITSMIJTER HAM / KAAS 11,00

Drie spiegeleieren  
wit of bruin desembrood | ham en of kaas

### UITSMIJTER ROSBIEF 12,50

Drie spiegeleieren  
wit of bruin desembrood

### ETAGÈRE 22,00

Carpaccio van de haas  
Forelfilet  
Gerookte zalm  
Lauwwarme geitenkaas met spek

*Geserveerd met Turks kruidenbrood  
en kruidenboter,  
vanaf 2 personen  
(prijs p.p.)*

## Salades

Alle salades worden geserveerd met warm  
Turks kruidenbrood en kruidenboter

### GEITENKAAS 18,00

Zachte geitenkaas omwikkeld met spek  
noten | dadels | honingdressing  
*Vegetarisch mogelijk*

### CAESAR 18,00

Croutons | ei | Parmezaanse kaas  
ansjovis | vinaigrette  
*Keuze met kippendij of Black Tigers*

### VIS 18,00

Gerookte zalm | Hollandse garnalen  
forelfilet | wasabi mayonaise

## Broodjes

Keuze uit wit of bruin desembrood  
Glutenvrij brood meerprijs 3,00

### ZALM 14,00

Gerookte Noorse zalm  
kruidenkaas | rode ui | kappertjes

### TONIJN 14,00

Tonijnsalade | bosui | kappertjes | ei

### CARPACCIO 14,00

Runder carpaccio | mosterdcrème  
Parmezaanse kaas | pittenmix

### OSSENWORST 14,00

Piccalilly mayonaise  
zoetzure rode ui | cornichons | ei

### BRIE 13,00

Boerenbrie | honing | walnoot