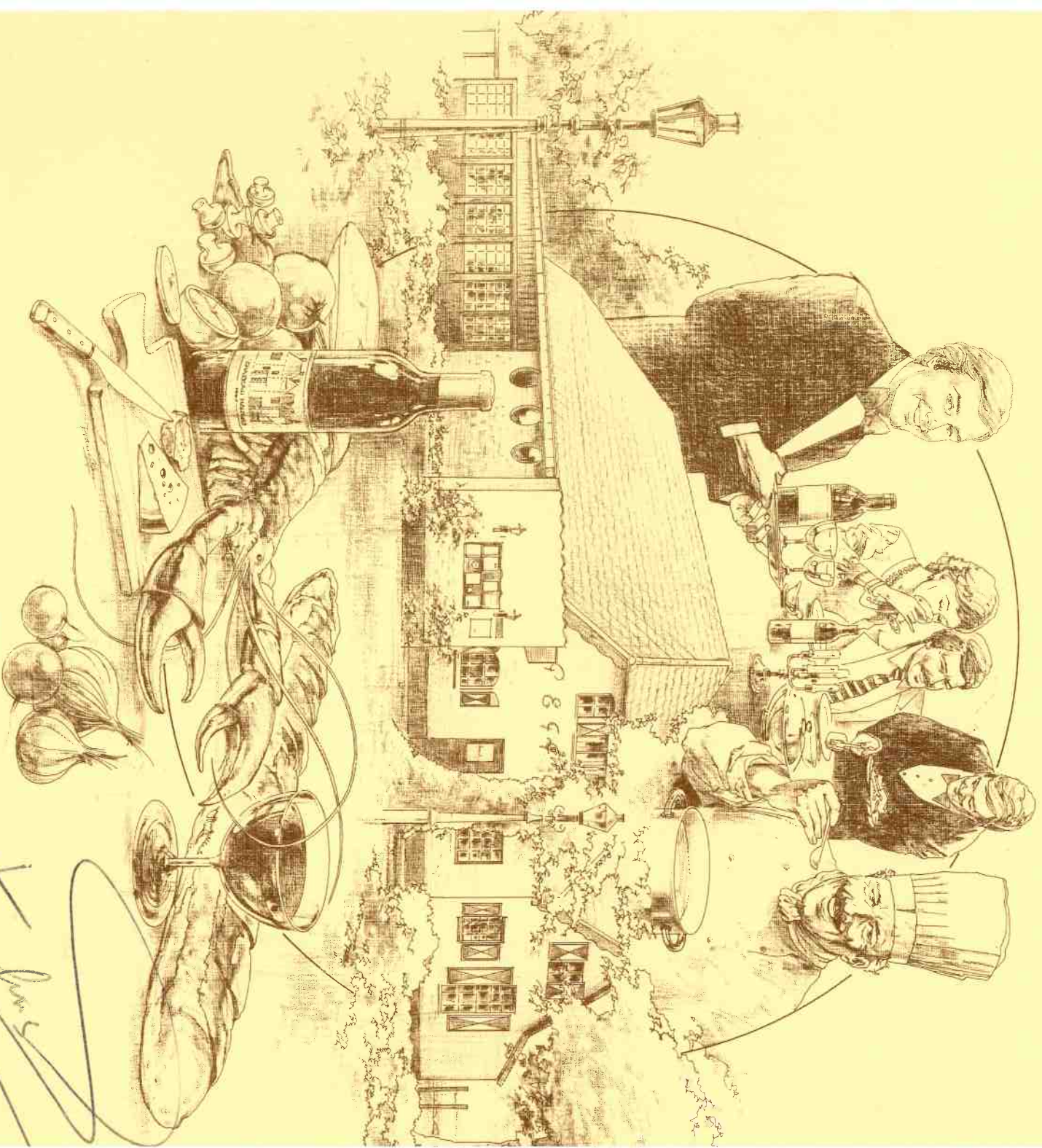


Boerderij de Pettelenaar



Amersfoort
16/5 '83

Geachte Gast,

Met plezier presenteren wij U onze spijs- en wijnkaart.

Beide zijn met de meeste zorg samengesteld.

Ons streven is erop gericht het U en Uw gasten zo aangenaam mogelijk te maken.

Daarvoor is evenwel een prettig samenspel tussen gast en gastheer noodzakelijk.

Wij zullen het op prijs stellen indien U aan ons kenbaar maakt of U rustig dan wel snel wilt dineren, extra groenten of andere garnituren wenst, kortom duidelijk al Uw wensen naar voren brengt.

Voor een soepele bediening verzoeken wij U gelijktijdig met Uw dinerbestelling Uw wijnkeuze op te geven.

Een prettige communicatie tussen U en ons bevordert in beide richtingen Uw hopelijk aangenaam verblijf in onze zaak.

*Uw gastheer
Michel Teulings*

patron:
bedrijfsleider:
chef-bediening:
chefs-keuken:

Michel Teulings
Sjef Eldering
Ad van den Bosch
Ben Messing/Johan van Bladel

Onze zaak is geopend:
maandag t/m vrijdag 12.00 - 24.00 uur
zaterdag en zondag 15.00 - 24.00 uur
onze keuken sluit om 22.00 uur

MENU GASTRONOMIQUE

f 77,50 per couvert (minimaal twee personen)

PATE AU FOIE D'OIE

tranche kalfspâté verrijkt met ganzelever

GOUJONNETTES DE SOLE AU BEURRE CITRON

reepjes gebakken tongfilet met frisse citroensaus

RAFRAICHISSEMENT DU CHEF

verfrissende sorbet

MAIGRET DE CANETTE DE BRESSE AUX ASPERGES

gesneden eendeborst met asperges geserveerd

CHOIX DE FROMAGES

keuze uit verschillende kassoorten

ROULEAU A LA GLACE DE PISTACHE

verfijnd dessert van pistache ijs

MENU "SEPT ETAPES"

f 87,50 per couvert

*bestellingen voor minimaal 2 personen
worden tot uiterlijk 21.00 uur aangenomen*

SALADE DE FOIE GRAS ET POULET DE MAIS

lichte salade van ganzelever en maiskip

FILET DE SAUMONETTE AUX ASPERGES

filet van byzalm en asperges

MAIGRET DE PIGEONNEAU DANS SONS FUMET

duiveborstje, geserveerd in krachtige bouillon

RAFRAICHISSEMENT DU CHEF

verfrissende sorbet

EMINCE D'AGNEAU

gesneden lamspannetje in fijne saus

BUISSON DE FROMAGES

licht, verfrissende combinatie van jonge groenten en kaas

MILLE-FEUILLE AUX FRAISES

luchtig bladerdeeg met verse aardbeien

LES HORS D'OEUVRES FROIDS

SALADE DES PECHEURS AU XERES <i>verfijnde salade van o.a. verse kreeft en tong met sherry dressing</i>	f 35,00
ASSIETTE "STELLENDAM" <i>verse Hollandse garnaaljes, aangemaakt met ananas en avocado</i>	f 19,25
GATEAU D'ANGUILLE ET CREVETTES <i>luchtige "taart" (mousses) van gerookte paling garnaaljes en waterkers</i>	f 15,00
SAUMON CRU MARINE AU CITRON VERT <i>verse, in limoensap gemarineerde, zalm geserveerd met tomattensaus</i>	f 19,50
SALADE "GOURMANDE" <i>frisse salade van garnaaljes, rivierkreeftje en gebakken ganzenlever</i>	f 22,50
JAMBON DE PARMES <i>dunne plakjes Parma ham met fris groentegarnituur</i>	f 13,25
PATE AU FOIE D'OIE <i>tranche kalfspâté, verrijkt met suprêmes van ganzenlever</i>	f 17,25
SALADE DE RIS D'AGNEAU <i>lichte salade van gebakken lamswazerik</i>	f 15,00

LES ENTREES CHAUDES

DEMI HOMARD GRILLE, BEURRE ROUGE <i>halve, gegrilde kreeft met rode wijn/boersaus</i>	— 2 pers. — f 34,50
PATE CHAUD DE TURBOT <i>warme tarboipâté, geserveerd met kreeftesaus</i>	f 16,50
CUISSES DE GRENOUILLES A NOTRE FAÇON <i>gebakken kikkerbilletjes in een lichte saus en groentegarnituur</i>	f 17,00
ROGNON DE VEAU EN VERT ET AU JUS DE TRUFFES <i>kalfsnier, geserveerd op bedje van spinazie en truffelsaus</i>	f 17,50
BELLE ALLIANCE DE CREVETTES ET FOIE D'OIE EN FEUILLETE <i>luchtig bladerdeeg met een fijne "ragout" van garnaaljes en ganzenlever</i>	f 23,50
FOIE D'OIE AU SAUTERNES <i>verse, gebakken ganzenlever met een Sauternes-saus</i>	f 31,50

LES POTAGES

- FUMET D'HOMARD A L'ARMAGNAC*
heldere kreeftesoep met Armagnac verrijkt f 9,00
- NAGE DE POISSON AU RAVIOLI*
krachtige visbouillon met garnituur van vis en gevulde deegkussentjes f 10,00
- COULLIS DE CRESSON*
pietige, lichtgebonden waterkerssoep f 6,50
- CONSOMME HENRI IV*
kop geurige runderbouillon met rijk garnituur f 6,50

LES PLATS DE POISSONS

- FILET DE TURBOT A NOTRE FAÇON*
filet van tarbot met een saus waarin Nolly Prat, wortel en prei f 47,50
- SAUMON A LA CREME D'ANETH*
verse zalm met zachte dille-saus f 42,50
- SOLE A LA MEUNIERE*
hele gebakken zeetong (500 gram), geserveerd met gebakken aardappeltjes en gemengde salade f 52,50
- SABAYON DE LOTTE EN INFUSION DE POIVRES VERTS*
zeeduivelfilet in een luchtige, niet scherpe, groene pepersaus f 33,50
- FILET DE BARBUE AU CAVIAR DE SAUMON*
grieffilet, begeleid door een geklopte botersaus met zalmeitjes f 37,50

MENU PETTELAAR

- f 67,50 per couvert*
- PARFAIT D'ASPERGES ET JAMBON*
verfijnde mousses van asperges en ham
- CONSOMME DE VOLAILLE*
heldere gevogeltribouillon met groentegarnituur
- FEUILLETE DE BARBUE*
grieffilet, geserveerd in bladerdeeg en met botersaus
- ENTRECOTE DE VEAU A LA CIBOULETTE*
kalfslendebiefstuk met bieslooksaus
- BLANC-MANGER AUX FRAISES*
romig dessert met verse aardbeien

LES PLATS DE VOLAILLES ET DE VIANDES

MAIGRET DE PIGEONNEAU A L'ANIS <i>wilde duiveborst, geserveerd met geurige anijssaus</i>	f 33,50
MAIGRET D'OIE AUX POIVRES ROSES <i>gesneden ganzeborst met een saus van roze pepers</i>	f 34,50
RIS DE VEAU HOMARDINE <i>gebakken kalfszwezerik met een geurige kreeftsaus</i>	f 39,50
FOIE DE VEAU AUX OIGNONS <i>reepjes zacht gebakken kalfslever met uiensaus</i>	f 30,00
FILET DE PORC EN SALADE <i>mals varkenshaasje met een geurige demi-glace saus en verfijnd groentegarnituur</i>	f 32,50
ENTRECOTE DE VEAU A LA CIBOULETTE <i>kalfslendebiefstuk met bieslooksaus</i>	f 34,50
FILET DE VEAU AU FENOUIL <i>kalfschaas met venkelsaus</i>	f 39,50
COTE A L'OS AU BEAUJOLAIS <i>mals runderribstuk met geurige saus van Beaujolaiswijn</i>	— 2 pers. — f 37,50 p.
MEDAILLONS DE FILET DE BOEUF "LANDAISE" <i>runderhaasbiefstukjes met ganzeleversaus</i>	f 38,50
CARRE D'AGNEAU AU THYM <i>gebakken lamribstuk met saus waarin een vleugje tijm</i>	f 39,50
ENSEMBLE DE CHEVREUIL ET VEAU <i>verfijnde combinatie van in kalfsvlees "verpakt" reefilet</i>	— 2 pers. — f 54,50 p.

MENU DE LA FERME

<i>f 57,50 per couvert</i>
SALADE DE RIS D'AGNEAU <i>frisse salade van gebakken lamszwezerik</i>
VELOUTE D'ASPERGES <i>luchtig gebonden aspergesoep</i>
FILET DE PORC EN SALADE <i>mals varkenshaasje met een geurige saus en verfijnd groentegarnituur</i>
SOUPE AUX FRUITS <i>fruitsalade in champagne geserveerd</i>

LES ASPERGES

- PARFAIT D'ASPERGES ET JAMBON** *f* 13,
verfijnde mousses van asperges en ham
- SALADE D'ASPERGES** *f* 18,
frisse, luchtige salade van asperges en dun gesneden, gemarineerde ossehaas
- FUMET DE RAMIER AUX ASPERGES** *f* 12,
krachtige duivenbouillon met rijk garnituur van asperges en duif
- VELOUTE D'ASPERGES** *f* 7,
lichtgebonden aspergesoep
- SAUMON FUME A LA MINUTE ET ASPERGES** —voorgerecht— *f* 25,
vers, in eigen huis, gerookte zalm, begeleid door asperges
- RIS D'AGNEAU AU BEURRE D'ASPERGES** —voorgerecht— *f* 19,
gebakken lamswezerek, geserveerd met asperges en botersaus
- SAUMONETTE AUX ASPERGES ET AU SAFRAN** *f* 41,
flets van babyzalm met asperges en geurige saffraansaus
- FILETS DE SOLE A LA MOUSSE DE TURBOT ET AUX ASPERGES** *f* 49,
tongfilets met zachte tarbotmousse en asperges
- ASPERGES BRABANÇONNES** *f* 34,
malse asperges op traditionele wijze geserveerd met gehakt ei, gekookte ham en geweldde boter
- RIS DE VEAU AUX ASPERGES** *f* 47,
gebakken kalfszwezerik met asperges en groene kruidensaus
- MAIGRET DE CANETTE DE BRESSE AU MIEL DE THYM ET AUX ASPERGES** *f* 45,
gesneden eendeborst met zachte saus van tijmhoning en met asperges
- EMINCE D'AGNEAU ET ASPERGES** *f* 47,
gesneden lamsvlees gekombineerd met asperges

MENU GASTRONOMIQUE

(minimaal twee personen)

PATE AU FOIE D'OIE

tranche kalfspâté verrijkt met ganzenlever

GOUJONNETTES DE SOLE AU BEURRE CITRON

reepjes gebakken tongfilet met frisse citroensaus

RAFFRAICHISSEMENT DU CHEF

verfrissende sorbet

MAIGRET DE CANETTE DE BRESSE AUX ASPERGES

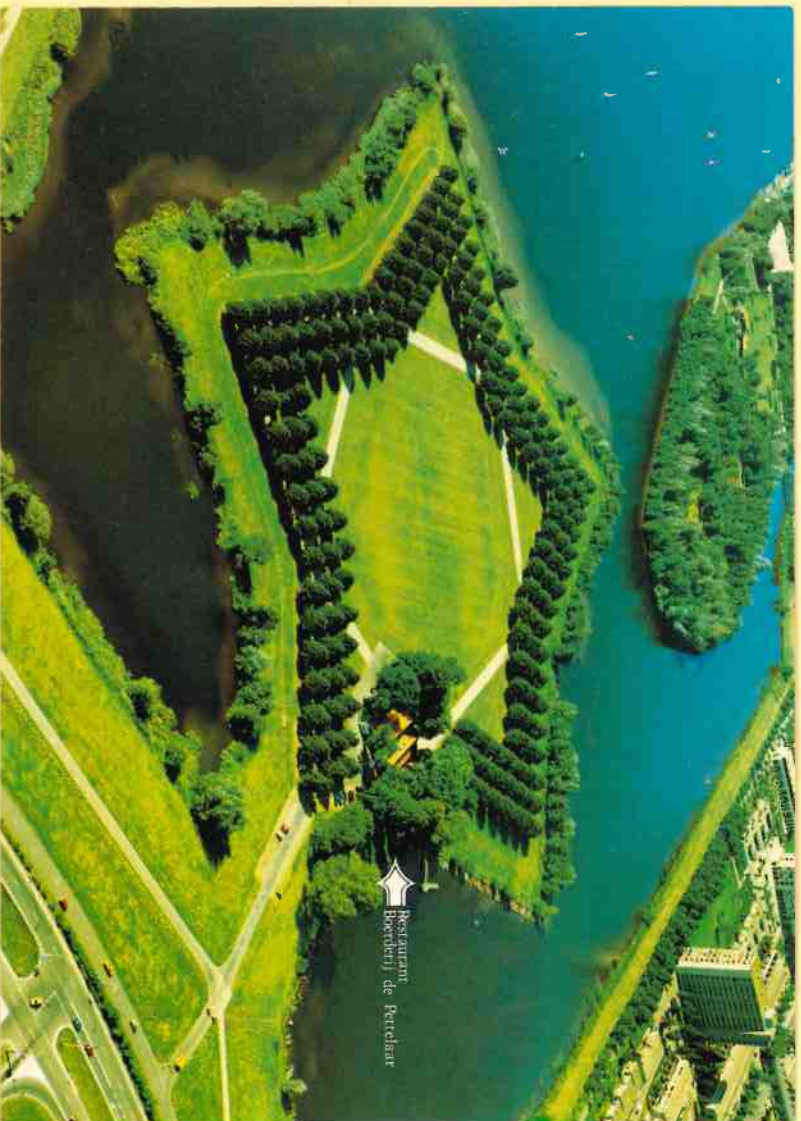
gesneden eendeborst met asperges geserveerd

CHOIX DE FROMAGES

keuze uit verschillende kaassoorten

ROULEAU A LA GLACE DE PISTACHE

verfijnd dessert van pistache ijs



Boerderij de Petelaar RESTAURANT

3-Hertogenbosch-Zuid

telefoon 073-137351

telex 50507

Uw gastheer: Michel Teulings

dagelijks geopend

zaterdag en zondag

Vanaf 12,-