

Herperduin 's Apfelstrudel

OUDERWETS RECEPT UIT EIGEN KEUKEN
MET VANILLE-SAUS EN SLAGROOM 4,25

Dranken

Wij hebben niet alleen gekozen voor koffie van Hesselink vanwege de mooie zachte branding, maar ook omdat deze koffie een fair trade-product is, geheel passend in deze tijd. De koekschalen zorgen voor een mooie aanvulling.
Voor de thee kunt u zelf een keuze maken van ons theeplateau, dat rijkelijk gevuld is met kruidenthee, zwarte thee en munt.

Koffie&koek

Koffie lungo / espresso	*2,25*
Mok koffie	*3,50*
Dubbele espresso	*3,50*
Latte machiato	*3,50*
Cappucino	*2,35*
Koffie verkeerd	*2,50*
Thee	*2,25*
Koffie Tic	*6,50*
Warme chocomelk	*2,50*
Slagroom	*0,55*

Borrel&nootjes

Huiswijn rood / wit	*4,25*
Port rood / wit	*3,95*
Crodino	*2,25*
Buitenlandse likeuren	*5,00*
Limoncello / licor 43	*4,00*
Gin vanaf	*4,25*
Martini / Campari /Aperol	*3,75*
Sherry	*3,75*
Jenevers / Vieux	*3,00*
Corenwijn	*3,50*
Wiskey's vanaf	*4,50*
Franse Cognac vanaf	*5,00*
Jägermeister	*3,75*

Gerstenat

Hertog Jan bier per glas (0,25cl)	*2,50*
Hertog Jan bier per pul (0,4cl)	*4,00*
Palm	*3,20*
Bavaria Malt	*2,50*
Leffe Triple	*3,80*
Leffe bruin	*3,80*
Duvel	*4,00*
Liefmans	*3,00*
Radler 0% of 2%	*2,75*

Frisdranken (kleine flesjes)

Spa rood / blauw	*2,35*
Coca cola / light / zero	*2,35*
Sinas / Cassis / Tonic	*2,35*
Bitter lemon / 7up	*2,35*
Rivella / Chocomel / Fristi	*2,45*
Appelsap / Tomatensap	*2,45*
IJsthee (glas)	*2,50*
Jus d'orange (glas)	*2,50*
Jus d'orange vers (glas)	*3,75*
Mojito alcoholvrij	*2,75*

Alcohol vanaf 18 jaar



Belgische Wafel

MET WARME KERSEN EN SLAGROOM 4.00

Sharing Platter

SAMEN GENIETEN VAN NEGEN KLEINE GERECHTJES.
MAAR U BENT GEWAARSCHUWD.....
NEGEN IS EEN ONEVEN AANTAL !!!

Culinair genieten van vlees en vis. 18,50 p.p.

Mondvermakers

COMBINEER UW EIGEN VOORGERECHT,
OF DEEL MET UW TAFELGENOTEN.

Ganzenleverpaté *op brioche-brood.* 9,50
Pata Negra 'Carasco', *de beste ham onder de Spaanse zon.* 8,50
Garnalenkroketten *van Holtkamp met cocktailsaus.* 7,00
Temaki van tonijn, *kort gebakken op de plaat met wasabi & soya.* 8,00
Tomaat 'Crevette', *met Hollandse garnalen.* 9,50
Oesters Gillardeau, *2 stuks naturel met citroen.* 7,50
Geroosterd knoflookbrood. 4,50

Knabbel bij de babbel

Hollands bittergarnituur *bitterballen, jonge en oude kaas, cervelaat, zoet-zure augurkjes, uitjes en Zwolse mosterd.* 9,50
Kaasplankje *borrelbordje met 4 kazen en stokbrood.* 8,50
Classic Platter Herperduin *plateau voor bij de borrel: toast met gerookte zalm, pata negra, filet americain, garnalenkroketjes, scampi's, brood en aioli.* 19.50
Gefrituurde borrelhapjesmix *portie 10 stuks.* 6,50
Huisgemarineerde olijven. 4,50
Mandje brood *gesorteerd brood met kruidenboter.* 3,75
Bitterballen *portie 8 stuks.* 5,50

Tosti's

Traditioneel *met ham en kaas* 3,75
Hawaï *met ham, kaas en ananas* 4,25
Speciaal *met ham, kaas, tomaat en ui* 4,25
Mediterrane *met gerookte zalm, ui, tomaat en kaas* 6,25

Soepen

Tomatensoep *gewoonweg de lekkerste.* 6,00
Grootmoeders groentesoep *met soepvlees, zuur en piccalilly.* 6,50
Gegratineerde uiensoep *met croutons en Gruyère.* 6.50
Wintersoep *vraag naar onze seizoenssoep van deze week.* 6.50

Kindergerechten

VOORGERECHT

Tomatensoep 4,50
Rundercarpaccio 7.50
Pata Negra Meloen 8.50
Garnalenkroketjes 6.50

HOOFDGERECHT

Snacks: *kroket, frikandel, bitterballen (5 stuks), of kipnuggets, met friet* 8.50
Witvis 12.50
Frans kippetje 19.50

Broodgerechten

Open sandwich *met zalm gerookte zalm, uitgebakken spek en een spiegelei.* 9,75

Stokbroodje brie *gesmolten brie, honing, walnoot en salade.* 8,00

Bakkerstarwe *gezond boerenachterham, kaas en rauwkost.* 6,50

Stokbroodje Pata Negra *Spaanse ham met pestodressing, olijven en pijnboompitten.* 12,50

Uitsmijter *drie spiegeleieren met ham en/of kaas, huzarensalade en rauwkost.* 8,50

Kroketten met brood *twee echte vleeskroketten van De Bourgondiër.* 7,50

Lunchgerechten

Kipsalade *frisse salade met gebakken kipreepjes, vers fruit, ui, rauwkost en chilimayonaise.* 10.50

Japanse salade *Oosterse salade met een tataki van tonijn, gekust door de hete bakplaat.* 13,50

Hertenrosbiefsalade *winterse salade met gemarineerde bospaddenstoelen, een zoete appel-peercompote, met de warme smaken van steranijs en kardemon.* 12,50

Wrap *gevuld met zachte geitenkaas, noten, salade, kruiden-crème en honingsaus.* 9.50

Carpaccio *rundercarpaccio met huisgemaakte pesto, oude kaas, salade en pijnboompitten.* 11,50

Scampi's *in romig zoetpittige saus met een vleugje knoflook (geheim recept)*

Gerookte zalm *salade met ui, kappertjes, citroen, tomaatjes en mierikswortelsaus.* 12,50

Vlaams stoofvlees *uit grootmoeders tijd, dit maal in een bruine bol met piccalilly en zuur.* 14,50

Huisgemaakte berenklauw *van biologisch kalfsgehakt met gefrituurde ui en curry.* 9.25

Thaise beef-curry *pittig rundvlees met basmatirijst en groene salade.* 17.50

Gamba's *pikant gewokt met knapperige groenten en pasta.* 18,50

Gemarineerde *saté van varkenshaas met atjar, kroepoek, Javaanse pindasaus en salade.* 17,50

Winterpasta *met rucola en Pierre Robert.* 16,50

Frans kippetje *krokant gebakken Poussin in de oven met friet en salade.* 19,50

Afsluiters

Onze desserts staan op het krijtbord. We proberen u steeds een wisselend assortiment aan te bieden, passend bij het seizoen.

Coupe ijs *vers ijs in 3 verschillende smaken met slagroom* 5,00

Kinderijs *een heerlijke verrassing met slagroom* 3,50

Dame Blanche *traditioneel en onmisbaar op de restaurantkaart, vanille ijs, slagroom met warme chocoladesaus* 7,50

Restaurant  Herperduin

Schaijkseweg 12a, 5373KL Herpen, Tel. 0486 - 414182, E-mail restaurantherperduin@hetnet.nl



We koken graag voor U

Sharring Platter

Stel uw relatie op de proef...

Samen genieten
van negen kleine gerechtjes.
Maar u bent gewaarschuwd...
Negen is een oneven aantal !!!

Culinair genieten
van Vlees en Vis

18,50 P.P.



Wine by The Glass

SEIZOENSVERRASSINGEN OP ONZE WIJNTAFEL.
ALLE WIJNEN OP DEZE PROEFTAFEL
ZIJN PER GLAS TE BESTELLEN.

Witte wijnen

Heritage Chardonanay. Terre Eulalie
(Languedoc Roussillon Frankrijk) ---------- 21,00 | 4,25

Pinot Grigio l`Elfo. Sachetto
(Veneto- Italië) ---------- 26,50 | 5,50

Chenin Blanc Unwooded. Beaumont Wines
(Walker Bay- Zuid Afrika) ---------- 28,00

Stockstal Gruner Veltliner. Weingut Ecker.
(Donauland- Oostenrijk) ---------- 26,50

Sancerre Les Grandmontains. Domaine Laporte.
(Loire-Frankrijk) ---------- 39,50

Chardonnay Pinot Noir. Haute Cabriere.
(Franschhoek-Zuid Afrika) ---------- 34,50

*Rode wijnen

Heritage Merlot. Les Collines du Bourdic.
(Languedoc Roussillon-Zuid Frankrijk) ---------- 21,00 | 4,25

Tama Malbeck. Anakena Wines.
(Central Valley-Chili) ---------- 24,00

Chamonix. Cape Chamonix Wine Farm.
(Franschhoek-Zuid Afrika) ---------- 25,00

Ripasso Valpolicella 2008. Azienda Montecariano.
(Veneto- Italie) ---------- 52,00

**Al onze wijnen zijn van jonge jaartallen.*

Bites en Mondvermakers

COMBINEER UW EIGEN VOORGERECHT,
OF DEEL MET UW TAFELGENOTEN.

Ganzenleverpaté op brioche-brood.	9,50
Pata Negra 'Carasco' , de beste ham onder de Spaanse zon.	8,50
Garnalenkroketten van Holtkamp met cocktailsaus.	7,00
Tenaki van tonijn, kort gebakken op de plaat met wasabi & soya.	8,00
Tomaat 'Crevette', met Hollandse garnalen.	9,50
Oesters Gillardeau, 2 stuks naturel met citroen.	7,50
Geroosterd knoflookbrood.	4,50

VOOR DE BOB





BOB-ARRANGEMENT:
HALVE GLAZEN WIJN

We koken graag voor U

Specialiteiten buiten de kaart bekijk ons krijtbord!

Voorgerechten

Rundercarpaccio 12,00
Dun gesneden ossenhaas ingerold met pesto, oude kaas en pijnboompitjes.
Extra eendenlever. 4,00
Extra truffelmayonaise. 2,00

Huwelijk van Zalm en Tonijn 13,50
Tonijn & gemarineerde zalm met een brandade van aardappel en bakeljauw , geserveerd met een wasabimayonaise.

Pata Negra 15,50
De allerlekkerste ham onder de hammen, geserveerd met gekarameliseerde appel en een pompoencompote.

Stapelaar van Schelpdieren 16,00
Torentje van kreeft , rivierkreeft en Hollandse garnalen op een bodem van komkommer en venkel in een frisse zoetzuur met een gebakken coquille.

Ganzenleverpaté 17,00
Romige ganzenleverpaté met geroosterd zoet brioche-brood, vijgencompote, Pata Negra en een stroop van balsamico.

Hertenrosbief 12,50
Met een winters garnituur van gemarineerde bospaddenstoelen , een zoete appel-peercompote ,met de warme smaken van steranijs en kardemon.

Oesters Gillardeau Nr. 3
3 stuks 11,00
6 stuks 20,00

Bavarois van Geitenkaas 13,50
Met een gelei van rode port, paddenstoeltjes en een frisse salade met studentenhaver.

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en boter.



PORT VERWENNERIJTJE

2 proefglaasjes 6,50
Grahams the Tawny 7,00

De rokers onder ons kunnen gebruik maken van onze rookkamer.



Op onze wijntafel vindt u diverse wijnen die we uitschenken per glas om verrassend te combineren bij diverse ports, kazen en gerechten.

Verrassingsmenu Herperduin

Per tafel te bestellen. Palet van smaken, geuren en kleuren.

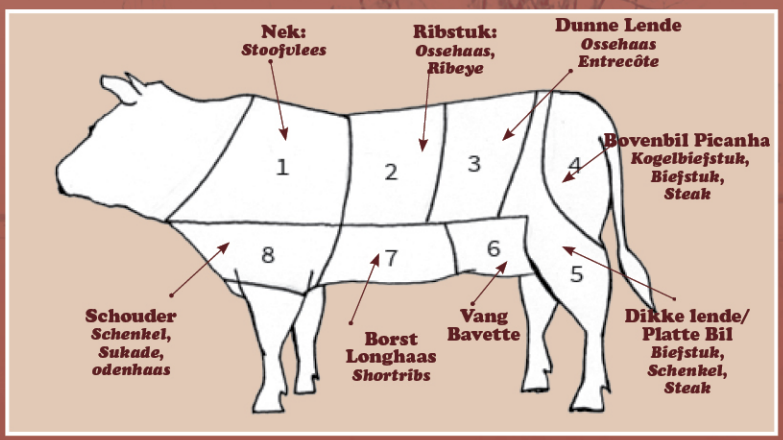
Twee-gangen menu 32,50
Voorgerecht / hoofdgerecht

Drie-gangen menu 39,50
Voorgerecht / hoofdgerecht /kaas of dessert

Vier-gangen menu 46,50
Voor- / tussen- / hoofdgerecht / kaas of dessert

Herperduin 5-gangenmenu

Voorgerecht, soep, tussengerecht hoofdgerecht, kaas of dessert. Inclusief wijnarrangement, tafelwater, port of dessertwijn. 69,50



Soepen en warme tussengerechten

Tomatensoep 7,50
gewoonweg de lekkerste.

Gegratineerde Uiensoep 7,50
met croutons en Gruyère.

Grootmoeders Groentesoep 8,50
met verse groenten, rijkelijk soepvlees, piccalilly en zuur.

Scampi's 'Oriëntal' 15,50
gepelde scampi's in een zoet-pittige saus.

Coquilles 'Thermidor' 16,50
met wokspinazie gegratineerd met een bergamotsaus.

Zwezerik 15.50
krokant gebakken met risotto en V.S.O.P. Reypenaer, knoflookolie en marsalasaus.



MET ZIJN TWEEËN.
PER DUO TE BESTELLEN.

Chateaubriand
32,00 p.p.
Het middelste stuk van de ossenhaas met een bonne femme en huisgemaakte bearnaisesaus.

Visschotel
29,50
Gisteren gevangen, vandaag geserveerd! Diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren gepresenteerd op een plateau met diverse sauzen.



Hoofdgerechten

Corvina 23,50
Vis uit de wateren van Zuid-Portugal, die doet denken aan de zeebaars. Geserveerd met een mousseline van aardappel, gepofte knoflook en een jus van bouillabaisse.

Herperduin Special 26,50
Bavette van de Black Angus, grain-fedded, (chefs favoriet) met een romige pepersaus.

Zeetong 38,50
In zijn geheel op de graat gebakken met een overheerlijke remoulade- of kreeftensaus.

Stoofvlees 25,50
De bavette gestoofd met winterse kruiden en bockbier. Lekker met een winterstamppotje . Een bestseller op het krijtbord , dus deze winter op de kaart.

Hertenrugfilet 29,50
Rosé gebraden en gecombineerd met hertenpeper en een wildgarnituur.

Patrijs 24,50
Schotse Roodpootpatrijs. Een combinatie van een gekonfijt boutje en een rosé gebraden borstje overgoten met zijn eigen jus.

Tournedos USA Black Angus 29,75
Gebakken Black Angus-ossenhaas met rode port- of pepersaus.

Kreeft 37,50
Hele gekookte kreeft vers uit ons homarium. Bellevue met een groentenbouquet of Teriyaki met knoflook, ui en Oosterse saus.

Pasta Périgord 21,75
Tagliatelle met bospaddenstoelen, roerbakgroenten, vleugje knoflook en truffel ,gegratineerd met Brie de Meaux.

Bistro Specials

Gamba's 18,50
pikant gewokt met knapperige groenten en pasta.

Gemarineerde saté 17,50
van varkenshaas met atjar, kroepoek, Javaanse pindasaus en salade.

Winterpasta 16,50
met rucola en Pierre Robert.

Frans kippetje 20,00
krokant gebakken Poussin in de oven met friet en salade.



DE GAST IS ONZE KONING!

Er is ons alles aan gelegen om aan al uw wensen te voldoen. Ons team is ingesteld op maximale klantgerichtheid.

We koken graag voor u en we maken zo veel mogelijk gebruik van wat het seizoen te bieden heeft. Restaurant Herperduin is eveneens het ideale adres voor:

- ~ *Een Brabantse Koffietafel*
- ~ *Condoleances*
- ~ *Vergaderingen*
- ~ *Walking Dinner*
- ~ *Feestje in de Serre*
- ~ *High Wine / High Tea*
- ~ *Private BBQ voor gezelschappen*



- *Doordeweekse dagen open vanaf 17.00 uur.*
- *Maandag en dinsdag gesloten.*
- *Zaterdag vanaf 12.00 uur en zondag vanaf 10.30 uur geopend.*
- *Overdag op aanvraag open voor groepen vanaf 25 personen.*
- *Tot en met 15 personen koken wij à la carte.*
- *Overdag beschikbaarheid van de ruimte voor vergaderingen.*

TEVREDEN OVER HERPERDUIN?
LIKE US ON FACEBOOK

Kindergerechten

We koken graag voor U

VOORGERECHT

Tomatensoep	4,50
Rundercarpaccio	7,50
Patta Negra Meloen	8,50
Garnaal croquetjes	6,50

HOOFDMUNU:

Snacks: Kroket, frikandel, kipnuggets, bitterballen (5 stuks), met friet	8,50
Witvis	12,50
Biefstukje	13,50
Frans kippetje	19,50

High Tea

Herperduin is hét adres voor een heerlijke High-Tea, een gezellig samenzijn in de middag waarbij u niets tekort komt. Sandwiches, muffins, scones, chocolaterieën, cakejes, ragout en vers fruit: onze koks zorgen voor een typisch Engelse sfeer. Een High Tea in onze serre is geschikt voor gezelschappen vanaf 20 personen.

Kijk op www.restaurant-herperduin.nl voor meer informatie.



Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Geef allergieën graag tijdig door aan onze medewerkers.

Op zondag is onze huiskamer een ruimte voor wandelaars, fietsers, honden, kinderen en levensgenieters. Van

Walking Dinner



EEN FEESTJE MET ETEN OF ETEN MET EEN FEESTJE? WAAROM KIEZEN!

Herperduins Walking Dinner geeft het beste van beiden: een combinatie van zitten en staan. Uw gezelschap geniet zo in een wisselende setting van meerdere kleine gerechtjes, die samen een compleet diner vormen. Uiteraard kan dit geheel op uw wensen worden ingevuld en adviseren wij u hierbij graag.