



Heerlickheden
proef en geniet



Overheerlijk lunchen & dineren

Onze sfeervolle Brasserie De Gouverneur met aangrenzend terras en serre, open keuken en haardvuur, heeft een gezellige ambiance en is daardoor de ideale plek om met alle zintuigen volop te genieten van het beste wat Ermelo op culinair gebied te bieden heeft. De uitgebreide menukaart is Frans georiënteerd met wisselende seizoensgerechten en verse producten uit de regio. Brasserie De Gouverneur is gevestigd in het luxueuze Hotel de Heerlijkheid van Ermelo, ook wel het 'Versailles van de Veluwe' genoemd.

Iedere dag geopend vanaf 11.00 uur

Culinaire à la carte gerechten

4-seizoenen terras

3-gangen diner

High Tea



Gerookte forel



Lunch

Brood

Broodplankje

versgebakken brood geserveerd met
huisgemaakte kruidenboter

8,95

Broodplankje Deluxe

versgebakken brood geserveerd met huisgemaakte
kruidenboter, yoghurt-knoflook dip, hummus en
tomaat-olijven tapenade

12,00

Soepen

Romige kippensoep met gele curry

geserveerd met kokosmelk, dun gesneden lente ui
en geroosterde kokos

10,95

Gerookte Paprikasoep

geserveerd met een luchtige schuim van gruyère kaas
en gepofte quinoa

10,95

De soepen worden geserveerd met 'Heerlick' brood

Lekker traditioneel

Royale tosti

met boeren achterham en kaas

7,95

Uitsmijter naar keuze

met ham of kaas

11,95

2 Ambachtelijke kroketten

met mosterd

11,95

“Heerlicke” lunch

halve bagel Old Amsterdam, halve bagel serranoham,
tonijn salade, crispy tender chicken en een kopje soep

16,95



Gerookte paprikasoep

Voor de echte trek

Black Angus Burger 21,95
op een italiaanse bol met cheddar kaas, rode ui chutney, burger saus, crispy bacon en Romaine sla

Kipsaté van de grill 21,95
geserveerd met friet, atjar en kroepoek

Zo gesmeerd

Keuze uit: Desemvloerbrood wit of bruin

Home made tonijn salade 13,95
met appel, augurk en paprika

Carpaccio 16,95
geserveerd met tomatentartaar, kruidenmayonaise, cornichons, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

Serranoham 11,95
met hummus, toskaanse olijven, cherry tomaatjes en little gem

Gerookte zalm 14,95
met roomkaas met bieslook en zoetzure komkommer

 **Geitenkaas** 11,95
met geitenkaas uit de oven, honing, gepofte rode biet en walnoten

Maaltijdsalades

Carpaccio 19,95
salade geserveerd met tomatentartaar, kruidenmayonaise, cornichons, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

 **Gerookte zalm** 19,95
salade geserveerd met kikkererwten, olijven, paprika, hazelnoten, dille, za'atar, zongedroogde tomaat, druiven, munt en hummus

 **Geitenkaas** 19,95
salade geserveerd met bulgur, rabarber, groene asperge, komkommer, rode biet en citroendressing

*De salades worden geserveerd met 'Heerlick' brood
Salades zijn ook verkrijgbaar als voorgerecht à 15,95*

 Dit gerecht is vegetarisch (mogelijk)

 Dit gerecht is veganistisch (mogelijk)

Heeft u een voedselallergie of dieetwens?
Geeft u dit svp aan bij onze bedieningsmedewerkers,
wij hebben voor u een speciale allergenenkaart

À la carte

Brood

Broodplankje

versgebakken brood geserveerd
met huisgemaakte kruidenboter

8,95

Broodplankje Deluxe

versgebakken brood geserveerd met huisgemaakte
kruidenboter, yoghurt-knoflook dip, hummus en
tomaat-olijven tapenade

12,00

Soepen

Romige kippensoep met gele curry

geserveerd met kokosmelk, dun gesneden lente ui
en geroosterde kokos

10,95

Gerookte Paprikasoep

geserveerd met een luchtige schuim van gruyère kaas
en gepofte quinoa

10,95

De soepen worden geserveerd met 'Heerlick' brood



Gerookte zalm

Voorgerechten

Carpaccio

geserveerd met tomatentartaar, kruidenmayonaise, cornichons, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

15,95

Zalm

geserveerd met komkommer-bleekselderij bouillon, ingelegde venkel, zoetzure mosterdzaadjes en mierikswortel crème

15,95

Gerookte Forel

geserveerd met tzatziki, radijs, zoetzure komkommer en crumble van zwarte olijven

15,95

Tataki van rund

geserveerd met een salade van komkommer, wortel, zoete ui en little gem, soja mayonaise, tapioca dressing en avocado

15,95

Salade Caprese

geserveerd met mozzarella, toskaanse olijven, cherry tomaatjes, asperge, little gem, hummus en krokante papadum

13,95

Gemarineerde kerstomaat

geserveerd met roomkaas, water meloen, verse kerstomaat, olijven en frisée

13,95

Maaltijdsalades

Carpaccio

salade geserveerd met tomatentartaar, kruidenmayonaise, cornichons, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

19,95

Gerookte zalm

salade geserveerd met kikkererwten, olijven, komkommer, paprika, hazelnoten, little gem, dille, za'atar, zongedroogde tomaat, druiven, munt en hummus

19,95

Geitenkaas

salade geserveerd met bulgur, rabarber, groene asperge, komkommer, rode biet en citroendressing

19,95

*De salades worden geserveerd met 'Heerlick' brood
Salades zijn ook verkrijgbaar als voorgerecht à 15,95*



Dit gerecht is vegetarisch (mogelijk)



Dit gerecht is veganistisch (mogelijk)

Heeft u een voedselallergie of dieetwens?
Geeft u dit svp aan bij onze bedieningsmedewerkers,
wij hebben voor u een speciale allergenenkaart

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten		Grill gerechten	
Gamba's	24,95	Black Angus Burger	21,95
gebakken in huisgemaakte kruidenboter met gegrilde citroen, cherrytomaat en verse frieten		op een italiaanse bol met cheddar kaas, rode ui chutney, burger saus, crispy bacon en Romaine sla	
Gebakken zalm	25,95	Diamanthaas (150 gram)	27,95
geserveerd met dille crème en diverse bereidingen van courgette		keuze uit peperroomsaus, bearnaise saus of gekarameliseerde knoflook jus	
Runder sukade	25,95	Kipsaté van de grill	21,95
geserveerd met aardappel dumpling, paprika salade, groene kruiden olie en Hongaarse saus		geserveerd met friet, atjar en kroepoek	
Eendenborst	30,95	Ossenhaas (150 gram)	49,95
geserveerd met zoete aardappel crème, witlof, vlierbloesem gel en pistache crumble en jus		keuze uit peperroomsaus, bearnaise saus of gekarameliseerde knoflook jus	
Flat iron steak	30,95	<i>Deze gerechten worden gegrild en geserveerd met een 'Heerlicke' salade en verse frieten</i>	
geserveerd met roseval aardappeltaart, geroosterde knoflookcrème, asperge, cherry tomaat en gekarameliseerde knoflook jus			
 Bloemkool steak	21,95	 Dit gerecht is vegetarisch (mogelijk)  Dit gerecht is veganistisch (mogelijk) Heeft u een voedselallergie of dieetwens? Geeft u dit svp aan bij onze bedieningsmedewerkers, wij hebben voor u een speciale allergenenkaart	
geserveerd met geroosterde bloemkoolcrème, granaatappel, rozijnen gel en quinoa			
 Vegan Burger	21,95		
geserveerd met tomatenrelish, cheddar kaas, jalapeno peper, little gem en twister friet			



Flat iron steak

Desserts

Zoet

Cheesecake

geserveerd met aardbeien, English cream,
amandel crumble en witte chocolade roomijs

11,95

Pina colada

geserveerd met geroosterde ananasmousse met kaneel,
Malibu ananas, kokos crumble en kokosroomijs

11,95

Rabarber

geserveerd met frambozen meringue, tonkabonen
hangop en rabarber consommé

11,95

Tuintje 'Heerlijkheid'

specialiteit van de Chef

11,95

Hartig

Kaasplateau

geserveerd met kletzenbrood

18,95

Kaasplateau & port 10

geserveerd met kletzenbrood
& Graham's 10 year tawny port

21,95

Kaasplateau & port 30

geserveerd met kletzenbrood
& Graham's 30 year tawny port

26,95



Pina colada

Warme dranken

Koffie

Koffie	3,50
Decafé koffie	3,50
Espresso	3,50
Dubbele espresso	5,50
Cappuccino	3,75
Koffie Verkeerd	4,00
Latte macchiato	4,00

Speciale koffie

Irish Coffee, Italian Coffee, Kiss of Fire, Spanish Coffee, French Coffee	9,50
Heerlicke Coffee met bonbons en koffiekaatje	8,00

Thee

Thee keuze uit diverse theesoorten	3,50
Verse muntthee	4,25
Verse gemberthee	4,75
Verse limoenthee	4,75



Irish coffee

Menu de Heerlijkheid

Voorgerechten

Carpaccio

geserveerd met tomatentartaar, kruidenmayonaise, cornichons, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

Gerookte Paprikasoep

geserveerd met een luchtige schuim van gruyère kaas en gepofte quinoa

Zalm

geserveerd met komkommer-bleekselderij bouillon, ingelegde venkel, zoetzure mosterdzaadjes en mierikswortel crème

Salade Caprese

geserveerd met mozzarella, Toscaanse olijven, Cherry mix, asperge, little gem, hummus en krokante papadum

Gemarineerde kerstomaat

geserveerd met roomkaas, water meloen, verse kerstomaat, olijven en frisée

Hoofdgerechten

Gamba's

gebakken in huisgemaakte kruidenboter met gegrilde citroen, cherrytomaat en verse frieten

Runder sukade

geserveerd met aardappel dumpling, paprika salade, groene kruiden olie en Hongaarse saus

Barnevelderhoen

Geserveerd met geroosterde kerrie bloemkool crème, roseval aardappeltaart, kastanje champignons, courgette en gerookte paprika Hollandaise

Kipsaté van de grill

geserveerd met friet, atjar en kroepoek

Vegan Burger

geserveerd met tomatenrelish, cheddar kaas, jalapeno peper, little gem en twister friet

 Dit gerecht is vegetarisch (mogelijk)

 Dit gerecht is veganistisch (mogelijk)

Heeft u een voedselallergie of dieetwens?
Geeft u dit svp aan bij onze bedieningsmedewerkers,
wij hebben voor u een speciale allergenenkaart

Desserts

Cheesecake

geserveerd met aardbeien, English cream, amandel crumble en witte chocolade roomijs

Pina colada

geserveerd met geroosterde ananasmousse met kaneel, Malibu ananas, kokos crumble en kokosroomijs

Rabarber

geserveerd met frambozen meringue, tonkabonen hangop en rabarber consommé

Tuintje ‘Heerlijkheid’

Specialiteit van de Chef

Kaasplateau

geserveerd met kletzenbrood

Heerlijk om te combineren met het kaasplateau

Graham's 10 year tawny port	9,50
Graham's 30 year tawny port	15,50





High Tea arrangement

Een High tea arrangement bij de Heerlijkheid van Ermelo is echt een feestje.
Een tafel vol lekkers, goed gezelschap en een prachtige locatie!

Te reserveren vanaf 2 personen | Genieten tussen 14.00 tot 16.30 uur
Onbeperkt thee | Diverse soorten zoete heerlichkeiten zoals bijvoorbeeld
muffins, scones, marmelade, clotted cream, petit glacés, mini petit fours etc.
Glas Jus d'orange, diverse soorten Sandwiches, 'Heerlijkheid' quiche.

www.heerlijkheidvanermelo.nl

Dranken



Salentein Malbec

glas 8,50 | fles 49,95



Weissbier

0,35 ltr. 6,25 | 0,50 ltr. 7,75



Voor meer
heerlijke dranken,
vraagt u naar
onze drankenkaart



**HEERLIJKHEID
VAN ERMELO**