


## Lekker vooraf

**Broodplank**  € 6,00  
Vers gebakken Waldkornbol met aioli, room- en kruidenboter

## Voorgerechten

**Salade 'Nol'** € 11,50  
mesclun, zongedroogde tomaatjes, gebakken champignons, spek en huisgemaakte dressing (ook vegetarisch mogelijk)

**Zomerse geitenkaas salade** € 13,75  
met perzik, aardbeien, komkommer, croutons en lauwwarme geitenkaas

**Rouleau van gerookte zalm met bieslook roomkaas** € 15,50  
zoetzure komkommer, kappertjes, rode ui, en teriyaki saus


**Rundercarpaccio** € 13,75  
met mesclun, pesto, pijnboompitten, gerijpte kaas en truffelmayonaise

**Vitello Tonato** € 15,50  
kalfslende met tonijnmayonaise en kappertjes

## Soepen

**Chef's kippensoep** € 7,50  
met 'geplukte' kip, groenten en citroengras

**Lichtgebonden Doesburgse mosterdsoep** € 6,75  
met Gelderse worst

**Toscaans genot**  € 7,25  
pomodori tomatensoep met room, pesto en croutons

## Hoofdgerechten

**Fish 'N Chips** € 21,50  
heekfilet gefrituurd in bierbeslag met zoete whiskeysaus

**Gebakken zalm Teriyaki** € 31,75  
gemarineerd in soyasaus met honing en gebakken met sesamzaad, geserveerd met roomsaus

**Maïskip Suprême** € 23,50  
geserveerd met dragonsaus

**Gebakken varkenshaas tranches** € 24,50  
met een zachte champignonsaus

**Steak van diamanthaas** € 27,50  
getrancheerd en geserveerd met een pepersaus

**Gebakken tournedos** € 32,50  
met saus Café de Paris

**Traditionele kaasfondue**  € 22,50  
van Gruyère en Emmentaler met bijpassend garnituur

**Courgette gevuld met couscous**  € 18,50  
met tomatensalsa en rozijnen

**Tortellini met seizoensgroenten**  € 17,50  
witte wijnsaus, pijnboompitten, pesto en Parmezaanse kaas

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise en een frisse salade.*

## **Extra lekker bij uw hoofdgerecht**

Gebakken aardappelen € 3,50  
Warme seizoengroenten € 3,50  
Groene salade € 3,50

## Nagerechten

<b>Brown &amp; White</b> Chocolade brownie met witte chocoladesaus en slagroom	€ 7,75
<b>Praliné parfait</b> met chocolade - hazelnootsaus	€ 9,75
<b>Lemon cheesecake</b> met aardbeien coulis	€ 7,75
<b>Traditionele Peche Melba</b> met frambozensaus en geschaafde amandel	€ 9,75
<b>Griesmeel flammerie</b> met tutti frutti	€ 9,50
<b>Sorbet</b> vanille ijs, grenadine, vers fruit en slagroom	€ 8,50
<b>Skyr yoghurt met vers fruit</b> en slagroom	€ 8,25
<b>Say Cheese</b> Kaasplateau met Blue de Wolvega, Bettine Grand Cru, Tynjetaler en Grietje uit Ouddorp met appelstroop en gedroogde pruimedanten	€ 13,75




Geachte gast,

Met trots heten wij u van harte welkom in ons sfeervolle restaurant.  
Midden in de bossen aan de rand van de Zuid-Veluwezooom  
geniet u van een stukje nostalgie want Hotel-Restaurant Nol in 't Bosch  
is al meer dan 150 jaar een begrip in de regio!

Namens het gehele team van Hotel-Restaurant Nol in 't Bosch  
wensen wij u smakelijk eten en een aangenaam verblijf!

*Heeft u een voedselintolerantie of een voedselallergie?  
Geef dit a.u.b. aan ons door.*

 *Gerechten met dit symbool zijn vegetarisch.*