



# LUNCH GROEPSMENU

MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSCHAPPEN T/M 20 PERSONEN

Planken Wambuis is een natuurgebied tussen Ede en Arnhem in. Bij het natuurgebied zit ook een restaurant met dezelfde naam. Als we de naam uit elkaar trekken, krijgen we twee losse woorden: planken en wambuis. Wat planken zijn, weten we allemaal. Een wambuis is een gewatteerd vest dat boeren vroeger droegen. Heeft het hier mee te maken?

Eigenlijk is het restaurant niet vernoemd naar het natuurgebied, maar andersom. Planken Wambuis is een landgoed, dat is vernoemd naar de herberg/boerderij die hier in 1782 gebouwd werd. Deze boerderij heette Planken Wambuis. De naam is voor het eerst te lezen in een pachtacte uit 1789: "Houten off Planken Wambuis, gelegen in het Reemsterveld, bestaande uit Huys Hof en Koorenlanden."

GESCHIEDENIS

# LUNCHGERECHTEN

## EEN KEUZE UIT

### SOEPEN

Geserveerd met zuurdesem brood en boter

Runderbouillon .....	8,50
heldere bouillon   lente ui   pulled beef	
Soep van de Chef .....	8,50

---

### BROOD

Heerlijk licht of donker biologisch Waallander brood van Meesterbakker Carl Siegert in de volgende belegvarianties:

Gezond .....	9,50
boerenachterham   boerenkaas   scharrelei   tomaat   komkommer (tevens vegetarisch mogelijk)	
Gerookte zalm .....	12,50
gerookte zalm   vadouvan   spinazie	
Huisgemaakte tonijnsalade .....	12,50
tonijnsalade   appel   scharrelei	
Brie .....	11,50
brie   honing   walnoot (vegetarisch)	
Kroketten .....	9,50
rundvlees kroketten   mosterd	

---

### SALADES

Geserveerd met zuurdesem brood en boter

Salade gerookte zalm .....	16,50
gerookte zalm   vadouvan   spinazie	
Salade vitello .....	16,50
kalfmuis   truffelmayonaise   zongedroogde tomaten	
Salade brie .....	16,50
brie   honing   zongedroogde tomaten   walnoot (vegetarisch)	



Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg is uiteraard mogelijk.

# LUNCHMENU 1

## VOORGERECHT

Een keuze uit

Runderbouillon  
heldere bouillon | lente ui | pulled beef

Soep van de Chef

De voorgerechten worden geserveerd met zuurdesem brood en boter

## HOOFDGERECHT

Een keuze uit heerlijk licht of donker biologisch Waallander brood van Meesterbakker Carl Siegert

Gezond

boerenachterham | boerenkaas | scharrelei | tomaat | komkommer  
(tevens vegetarisch mogelijk)

Gerookte zalm

gerookte zalm | vadouvan | spinazie

Huisgemaakte tonijnsalade

tonijnsalade | appel | scharrelei

Brie

brie | honing | walnoot  
(vegetarisch)

Kroketten

rundvlees kroketten | mosterd



### Lunchmenu

Tweegangen lunch

€ 19,50 p.p.

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg is uiteraard mogelijk.

# LUNCHMENU 2

## VOORGERECHT

Een keuze uit

Runderbouillon  
heldere bouillon | lente ui | pulled beef

Soep van de Chef

De voorgerechten worden geserveerd met zuurdesem brood en boter

## HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Salade gerookte zalm  
gerookte zalm | vadouvan | spinazie

Salade vitello  
kalfmuis | truffelmayonaise | zongedroogde tomaten

Salade brie  
brie | honing | zongedroogde tomaten | walnoot  
(vegetarisch)

Black Angus hamburger  
potato-bol | cheddarkaas | spek | sla | tomaat

Spies van kipsaté  
atjar | geroosterde uitjes | pindasaus | cassave-chips | frites of brood.

Visliefhebberij  
verschillende mootjes vis (graat-arm) | remouladesaus | frites | salade

De salades worden geserveerd met zuurdesem brood en boter



### Lunchmenu

Tweegangen lunch

€ 26,00 p.p.

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg  
is uiteraard mogelijk.

# LUNCHMENU 3

## VOORGERECHT

Een keuze uit

Runderbouillon  
heldere bouillon | lente ui | pulled beef

Soep van de Chef

De voorgerechten worden geserveerd met zuurdesem brood en boter

## HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Zeewolf  
zeewolffilet | pancetta | beurre blanc | groenekruiden

Steak  
USA black angus steak | stroganoff saus | vodka  
(supplement +4,00)

Varkens rack  
gegrilde varkensrack | +/- 300 gram | jus met Pedro Ximenez

Lamscurry  
massaman curry | kokos | komijn | gember | koriander

Tandoori  
geroosterde groente | garam masala | yoghurt | jackfruit | naanbrood  
(vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassend bordgarnituur met boerenfriet- en warme groentegarnituur geserveerd.

## DESSERT

Dessertvariatie  
met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



### Lunchmenu

Driegang lunch

€ 42,50 p.p.

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg is uiteraard mogelijk.