



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

LOSSE LUNCHGERECHTEN

EEN KEUZE UIT

SOEPEN

Ossenstaartbouillon 8.75
heldere bouillon | fijne groenten | Madeira

Soep van de Chef! 8.75
(vegetarisch)

BROOD

Heerlijk licht of donker brood in de volgende belegvarianties:

Gezond 11.5
huisgemaakte sandwichspread | achterham | kaas | ei | tomaat | komkommer
(vegetarisch mogelijk)

Geitenkaas 12.5
geitenkaas | bosbes | tijm | honing | walnoot
(vegetarisch)

Kroketten 12.5
rundvlees kroketten | mosterd

Huisgemaakte tonijnsalade 13.5
tonijnsalade | Granny Smith | ei

Zalm 14.5
gerookte zalm | gele biet | bietenmayonaise

SALADES

Salade carpaccio 17.5
rundercarpaccio | Siciliaanse pesto | oude kaas | rucola | pompoenpitten

Salade geitenkaas 17.5
geitenkaas | bosbes | tijm | honing | walnoot
(vegetarisch)

Salade zalm 18.5
gerookte zalm | gele biet | bietenmayonaise



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

LUNCHMENU 1

VOORGERECHT

Een keuze uit

Ossenstaartbouillon
heldere bouillon | fijne groenten | Madeira

Soep van de Chef!
(vegetarisch)

HOOFDGERECHT

De gerechten worden geserveerd met licht of donker brood

Gezond
huisgemaakte sandwichspread | achterham | kaas | ei | tomaat | komkommer
(vegetarisch mogelijk)

Zalm
gerookte zalm | gele biet | bietenmayonaise

Huisgemaakte tonijnsalade
tonijnsalade | Granny Smith | ei

Ossenworst
steak tartaar van ossenworst | zwarte knoflookmayonaise | Amsterdams zuur

Geitenkaas
geitenkaas | bosbes | tijm | honing | walnoot
(vegetarisch)

Kroketten
rundvlees kroketten | mosterd



Lunchmenu

Tweegangen lunch

€ 19,50 p.p.

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

LUNCHMENU 2

VOORGERECHT

Een keuze uit

Ossenstaartbouillon
heldere bouillon | fijne groenten | Madeira

Soep van de Chef!
(vegetarisch)

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Salade gamba's
met aioli

Salade carpaccio
rundercarpaccio | Siciliaanse pesto | oude kaas | rucola | pompoenpitten

Salade geitenkaas
geitenkaas | bosbes | tijm | honing | walnoot
(vegetarisch)

Herten Angus hamburger
potato-bol | Cheddar | spek | uienrelish | sla | tomaat

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassend
bordgarnituur met boerenfrietten en een groentegarnituur geserveerd.



Lunchmenu

Tweegangenv lunch

€ 27,50 p.p.

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

LUNCHMENU 3

VOORGERECHT

Een keuze uit

Ossenstaartbouillon
heldere bouillon | fijne groenten | Madeira

Soep van de Chef!
(vegetarisch)

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Zeewolf
zeewolfilet | tabouleh | harissa

Lamsstoof
lamsbout | abrikoos | ras el hanout | rijst

Flat iron steak
sukade van de grill (±200gram) | kruidenboter
(supplement € 3,00)

Varkens-tomahawk
gegrilde varkenskotelet (± 350 gram) | piccalilly saus

Vegetarische Dahl
bloemkool | kikkererwten | naanbrood
(vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassend bordgarnituur met boerenfrietten en een groentegarnituur geserveerd.

DESSERT

Dessertvariatie
met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Lunchmenu

Driegangen lunch

€ 45,00 p.p.

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