



Eethuys-Café

'De Generaal'

LT. GENERAAL VAN HEUTSZLAAN 5
3743 JL BAARN-TEL. (035) 542 17 84
WWW.DEGENERAAL.NL



DRANKEN

Orange Booster gember, munt, limoen en jus d'orange	€ 4,75
Smoothie met bosvruchten en vanille yoghurt	€ 4,25
Jus d'orange	€ 3,90
Huisgemaakte Ice-Tea Green / Lemon	€ 3,75
Big Tom spicy bio-tomatensap	€ 4,85
Agroposta bio lemonade	€ 3,60
Fentimans Rose Lemonade	€ 4,75
Fever-Tree Indian Tonic	€ 4,75
Fever-Tree Ginger Ale / Beer	€ 4,75

ONTBIJT vanaf 08.00 tot 11.00

Croissant met boter en bramen-kaneel jam	€ 4,75
Hangop met granola en seizoensfruit	€ 9,00
De Generaal ontbijt:	€ 13,50
- croissant met bramen-kaneel jam	
- gepocheerd ei met ham en Hollandaisesaus	
- hangop met granola en vers fruit	
- koffie naar keuze	

ZOET

Appeltaart (met slagroom)	€ 5,50 / 6,35
Cheesecake met vanille en citroen	€ 6,00
Bananenbrood	€ 4,50
Chocolate Chip cookie van Dynamite	€ 3,50
Wisselende taartjes van banketbakkerij Hendricksen	€ 5,50



*De Generaal zoals het was in de jaren dertig
van de vorige eeuw*



LUNCHKAART vanaf 08.00 tot 16.00 uur

LANDBROOD (van bakker Menno)

Jonge boerenkaas met Waldorfsalade, tuinkers en mosterdmayonaise	€ 10,50
Tonijnsalade met limoen, rode ui, kappertjes, tomaat en dragonmayonaise	€ 12,50
Carpaccio met oude Remeker, zure bom, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise	€ 13,00
Ossenworst met Amsterdams zuur, tomaat en basilicummayonaise	€ 12,75
Pompoensalade met feta, limoen, hazelnoot, aceto-uitjes, rucola en kerriemayonaise (vegan)	€ 10,50
12 uurtje:	€ 13,50
- landbrood met boerenkaas	
- landbrood met kalfs- of spinazie-geitenkaaskroket	
- tomatensoepje	

WARM

Kalfskroket (2 stuks) met brood en mosterd	€ 12,50
Spinazie-geitenkaaskroket (2 stuks) met brood en basilicummayonaise	€ 12,50
Garnalenkroket (2 stuks) met brood en ravigottesaus	€ 13,00
Gooische bal met honing-mosterdsaus en dille	€ 12,00
Tosti van zuurdesembrood met boerenkaas en/of achterham	€ 7,85
Hamburger De Generaal met cheddar en piccalillymayonaise	€ 13,00
Landbrood met pulled paddo's van Lekker Fred met komkommer, rode ui en citroen-knoflookmayonaise (vegan)	€ 12,50
Champignons in bierbeslag met roquefortsaus	€ 10,25
Verse friet met mayonaise	€ 5,25

EITJE (op landbrood van bakker Menno)

Uitsmijter naturel (3 eieren)	€ 9,50
Toppings naar keuze (2x)	+ € 4,50
- jonge kaas	
- boerenham	
- krokant spek	
- tomaat	
Omelet Florentine met spinazie en kaas	€ 12,25

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	€ 7,75
Mosterd-spitskoolsoep met krokant spek	€ 8,75



LUNCHKAART vanaf 08.00 tot 16.00 uur

SALADES (als maaltijdsalade + € 4,50)

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 14,50
Aubergine kaviaar met geroosterde paprika, pijnboompitten, rucola, feta en basilicum (vegan)	€ 13,00
Zalm gerookt met komkommer, radijs, ingelegde venkel en dille	€ 14,50

KIDSLUNCH

Tosti met ham en/of kaas	€ 4,50
Landbrood met hagelslag, kaas of jam	€ 3,00

Hollandse Poffertjes (12 stuks) met een klontje roomboter en poedersuiker	€ 7,00
--	---------------



*De Generaal zoals het was in de jaren dertig
van de vorige eeuw*



AVONDKAART vanaf 17.00 uur

DRIE GANGEN KEUZEMENU

€ 41,50

Stel je eigen 3 gangen menu samen!

De gerechten met een (*) hebben een supplement van € 4,50

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm van Bawkykov met citroen, mierikswortel-crème fraîche en toast *	€ 15,00
Rillettes van gerookte makreel met paprika, augurk, witlof en tomaat	€ 13,50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise	€ 13,75
Paté van fazant met vijg met rode-uiencompote en een kruidensalade	€ 13,50
Geroosterde rode biet dingesneden met zure room, rucola, pijnboompitten, aceto-uitjes en limoenmayonaise (vegan)	€ 10,75
Pompoen tartaar met witlof, hazelnoot, limoen en kerriemayonaise (vegan)	€ 11,00
Champignons in bierbeslag met roquefortsaus	€ 10,25

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	€ 7,75
Mosterd-spitskoolsoep met krokant spek	€ 8,75

SALADES

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 14,50
Aubergine kaviaar met geroosterde paprika, rucola, pijnboompitten, feta en basilicum (vegan)	€ 13,00
Zalm gerookt met komkommer, radijs, ingelegde venkel en dille	€ 14,50

VOOR ONZE JONGE GASTEN

Pasta met tomatensaus en kaas	€ 12,50
Kids burger met friet en groentebeker	€ 13,00
Lekkerbekje met friet en groentebeker	€ 13,00
De Generaal kidsmenu (tot 12 jaar)	
<i>alle gerechten in kinderformaat voor de halve prijs</i>	



HOOFDGERECHTEN

VLEES

Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en aardappelpuree. Keuze uit: pepersaus, Café de Paris boter of Hollandaisesaus

- **Gegrilde Entrecôte** € 26,00
- **Ribeye 220gr dry aged *** € 35,00
- **Gebakken Tournedos *** € 35,00

Buikspek van het Baambrugs Big, langzaam gegaard met krieltjes in bruine boter, zuurkool en grove mosterd € 22,50

Half kippetje gegrild met citroen-knoflookboter, verse friet en salade € 25,50

Ossenhaas saté gemarineerd met citroengras en geserveerd met pindasaus, verse friet en salade € 25,50

Hamburger De Generaal met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade € 20,50

VIS

Kabeljauw met witte bonen in tomaat, spinazie, rucola en een bruine botersaus € 25,00

Tarbot op de graat gebakken met citroenboter, verse friet en salade * € 35,00

Vispotje De Generaal gratineerde ovenschotel van verschillende vissoorten met gestoofde prei, spinazie, kerrie en aardappelpuree € 21,50

VEGETARISCH

Gegratineerde zuurkool met camembert, aardappelpuree en macadamianoten € 21,50

Aubergine-paddenstoelenhachee met rodekool en krieltjes (vegan) € 22,00

Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom en een remoulade van mierikswortel, kappertjes, dille, verse friet en salade (vegan) € 20,50

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise € 5,25

Zoete aardappel friet € 6,00

Stokbrood met boter € 3,25

Groene salade € 5,25

Aardappelpuree € 5,25

Groentebeker kids € 3,75



Aankomst Koningin Emma



DESSERTS

Stroopwafel met ingemaakte peer, speculaasmascarpone en amandelroomijs	€ 7,50
Tompouce met appel vanille, citroen en rozijnen	€ 7,50
Half baked chocolate chip cookie * met kaneel en vanille ijs (voor 2 personen)	€ 13,50
IJs van IJscuypje: vanille, chocolade of frambozen	€ 3,00
Hollandse kazen Selectie van verschillende kazen *	€ 14,50

LEKKER VOOR NA HET DINER

Limoncello di Fiorito	€ 5,75
Espresso Martini	€ 9,50
Le Petit Gascoûn 'sweet'	€ 6,25
Rivesaltes - '20 ans d'âge'	€ 6,95

KOFFIESPECIALITEITEN

Irish coffee	€ 9,75
Coffee Brasil	€ 9,75
Italian coffee	€ 9,75
French coffee	€ 9,75
Spanish coffee	€ 9,75
Café Cuarenta y Tres	€ 9,75



Terras anno 1920



Wijnkaart

BUBBELS

- Cava - lekker fris** € 6,50/35,00
Spanje, Catalonië,
Raventós Roig, Brut
- Champagne - feestelijk!** € 79,00
Frankrijk, Veuve Fourny et fils,
Blanc de Blanc, Brut

WITTE WIJNEN

- Terret - fris, fruitig, 'Sauvignon Blanc' stijl** € 5,25/26,50
Frankrijk, Côtes de Thau,
Cave de Pomerols, les Montalus
- Chardonnay - rond & vol** € 6,25/34,00
Frankrijk, Languedoc,
Domaine de Belle Mare
- Verdejo - vol, exotisch fruit & verfrissend** € 6,95/37,50
Spanje, Rueda, Palacio de Bornos,
Colagón verdejo
- Sauvignon Touraine - fris & sappig** € 40,50
Frankrijk, Loire,
Domaine Jacky Marteau
- Gruner Veltliner - droog, kruidig & verfrissend** € 44,50
Oostenrijk, Weinviertel,
Weingut Setzer
- Pouilly-Fuissé - uitbundig, rijp fruit & mineralen** € 69,50
'Vieilles Vignes', Frankrijk,
Bourgogne, Deux Roches
- Meursault - elegant, krachtig & eindeloze afdronk** € 84,50
Frankrijk, Bourgogne,
Domaine Chavy-Chouet 'Les Casse-Têtes'

ROSÉ

Pinot grigio - *fris, fruitig & zacht* € 5,35/29,00
Italië, Veneto,
I Castelli Romeo & Giuletta

Guilhem Rosé - *sappig, pittig & fris* € 6,90/37,50
Frankrijk, Languedoc,
Moulin de Gassac

Fleur de l'Amaurigue - *fris, fruitig & kruidig* € 44,50
Frankrijk, Provence,
Domaine de l'Amaurigue

ROOD

Tempranillo - *sappig, zacht & elegant* € 5,25/25,50
Spanje, Toro, Orot,
Bodegas Toresanas

Merlot – *fris, donker fruit & soepel* € 6,25/34,00
Frankrijk, Pays d'Oc,
La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

Montepulciano – *vol, levendig & aromatisch* € 7,25/39,50
Italië, Marche, Velenosi,
Montepulciano d'Abruzzo

Malbec - *vol & kruidig* € 42,50
Argentinië, Mendoza,
Altocedro, Vago Rojo

Spätburgunder - *fruitig & zacht* € 49,50
Duitsland, Baden,
Weingut St. Remigius

Tempranillo - *elegant, zacht & onweerstaanbaar* € 67,50
Spanje, Ribera del Duero,
Bodegas Valduero, Tierra Alta

Barolo - *intens, fruit & specerijen* € 74,50
Italië, Piemonte,
Luigi Einaudi Barolo Ludo

DESSERTWIJN

Le Petit Gascoûn 'sweet' - *friszoet* € 6,25
Frankrijk, Côtes de Gascogne,
Les Frères Laffitte

Rivesaltes Ambré – *rijk & kruidig* € 6,95
Frankrijk, Roussillon, Rivesaltes,
Maison Parcé frères - '20 ans d'âge'



MEER OVER ONZE PRODUCTEN

BAWYKOV ZALM

SVH Meesterkok Rien Heemskerk heeft door de jaren heen een driedaags proces ontwikkeld om de meest lekkere gerookte zalm te maken. Van de geheime kruidenmelange tot het speciale droogproces; deze zalm met het ASC-keurmerk krijgt alle tijd om in smaak te winnen. Vervolgens gaan ze niet liggend, maar hangend de rookoven in op lage temperatuur. Zo ontstaat er een heerlijke subtiele rooksmaak.

Topkwaliteit, verantwoord en super vers!

VANMENNO

Brood VanMenno is brood zoals het moet zijn. Het meel is levend materiaal, waar niet mee wordt gerommeld en waar niets aan wordt toegevoegd. Daardoor is iedere dag een beetje anders! Het brood wordt met de hand gevormd en gebakken op de stenen vloer van de oven.

Knapperige korsten, een onberispelijke structuur en een geur waarvan je spontaan gaat watertanden.

BOERDERIJ LINDENHOFF

Varkens die door de modder rollen, kippen die een wormpje meepikken en koeien in een kruidenrijke weide. Lindenhoff werkt zo natuurlijk mogelijk! Dat is niet alleen fijn voor de dieren en de aarde, je proeft het ook terug in de producten.

Lindenhoff is onze leverancier voor de lekkerste kaas, eieren en vlees.

DE TARBOT VAN CHEF'S CATCH

Terwijl veel vissers vooral blij zijn met grote exemplaren en de kleine tarbotten overboord gooien, geeft Chef's Catch de kleintjes een bestemming. Perfect voor 1 persoon! Nadat de tarbot gevangen is wordt hij direct ingevroren. Deze methode heet shock freezing. Zo behoudt de tarbot exact dezelfde structuur en smaak, alsof je het meteen op de boot zou eten. Versere vis bestaat niet! Benieuwd hoe dat smaakt?

Tarbot is onze alltime favourite op de menukaart.

DYNAMITE COOKIES

Nog niet zo lang op onze menukaart en nu al een van de hardlopers! De chocolate chip cookies van Dynamite. Crunchy van buiten, chewy van binnen en "In Dynamite Dough ballen zit geen troep om het langer goed te houden," aldus Marieke en Marijntje; de bakkers achter Dynamite.

Puur, lokaal en vooral overheerlijk!



De Generaal

*De bruine tafels langs de muren
De piano zwart van rookgenot
Staan stom verstild te turen
Naar alles wat hier wordt bespot*

*De kranten horen vaak de zuchten
Van gasten over dat van toen
De koffie met gebak en vruchten
Soms vragen ogen om een zoen*

*Zo gaat het door
En op het spoor
Denderen de treinen
Tussen de wijnen*

*Zo slinken weg de zomerdagen
De winter kruipt hier als een muis
Hier komt men om de koffie vragen
Of om de rode wijn van 't huys*

*Zo komt en gaat de gaande man
Passanten op het paard in dromen
Met stok, nu het nog even kan
Hier weet je dat je graag mag komen*

*In dit station wordt alles goed
De dagen worden hier geen nachten
De glans van eeuwigheid is zoet
Ook ouderdom geeft hier geen klachten*

