



Eethuys-Café
'De Generaal'

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



Scan the QR code voor
de allergie informatie



DRANKEN

Orange Booster gember, munt, limoen en jus d'orange	€ 4,75
Smoothie met rood fruit 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 framboos-limoen jam	€ 4,75
Hangop met granola en seizoensfruit	€ 9,00
De Generaal ontbijt:	€ 13,50
- croissant met framboos-limoen 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
Vegan 'bananabread' van Willem-Pie	€ 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, Amsterdams zuur, rucola, pijnboompitten en basilicummayonaise	€ 13,00
Pulled chickensalade met gekookt ei, Parmezaan, ansjovis en caesar dressing	€ 12,75
Gele bietensalade met gedroogde tomaat, feta, zonnebloempitten en limoenmayonaise (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
Gooische bal in jus met landbrood, augurk en mosterdmayonaise	€ 12,00
Tosti van zuurdesembrood met boerenkaas en/of achterham	€ 7,85
Hamburger De Generaal met cheddar en piccalillymayonaise	€ 13,00
Landbrood met pulled pado'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
Zoete aardappelfriet met mayonaise	€ 6,00

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
Hollandse garnalenbisque met mosselen, gamba's, zure room en bieslook	€ 9,75



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
Krieltjes met little gem, rode biet, augurk, gegrilde groene asperges en hazelnoot (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 € 7,00 (12 stuks) met een klontje roomboter en poedersuiker



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



AVONDKAART vanaf 17.00 uur

DRIE GANGEN KEUZEMENU € 39,50

Stel je eigen 3 gangen menu samen!

De gerechten met een (*) hebben een supplement van € 5,50

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm van Bawkov met rode bietjes, geitenkaas, citroen en champagneroom	€ 15,00
Kabeljauwkroketjes met piccalilly, rucolasalade en tomaat	€ 13,50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, Amsterdams zuur en basilicummayonaise	€ 13,75
Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, groene olijf en dille	€ 13,50
Tartaar van gele biet met hazelnoten, zonnebloempitten, zure room en limoenmayonaise (vegan)	€ 10,75
Burrata met watermeloen, gedroogde tomaat, basilicum en munt	€ 11,00
Champignons in bierbeslag met roquefortsaus	€ 10,25

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	€ 7,75
Hollandse garnalenbisque mosselen, gamba's, zure room en bieslook	€ 9,75

SALADES

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 14,50
Krieltjes met little gem, rode biet, gegrilde groene asperges, augurk en hazelnoot (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

Wijntip: Montepulciano D'Abruzzo

Kalfssukade in eigen jus met truffel, andijvie, jonge bospeen en aardappelpuree € 23,50

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

Ossenhaaspuntjes met stroganoffsaus, groene asperges en Roseval aardappelen € 25,50

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

VIS

Kabeljauw met gerookte paling, peulvruchten en een saus van aardappel en karnemelk € 25,00

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

Wijntip: Chardonnay Domaine de Belle Mare

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

VEGETARISCH

Groentengoulash met parelgortrisotto, groene asperges en tomaat (vegan) € 21,50

Wijntip: Verdejo Colagon

Schelpenpasta met gebakken oesterzwam, geitenkaas, spinazie, hazelnoten en een witte wijnsaus met citroen € 21,50

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 met mayonaise € 6,00

Stokbrood met boter € 3,25

Groene salade € 5,25

Aardappelpuree € 5,25

Groentebeker kids € 3,75



Aankomst Koningin Emma



DESSERTS

Stroopwafel met rood fruit, cheesecake, limoen en amandelroomijs	€ 7,50
Gemarineerde aardbeien basilicum, aardbeienbavarois en vanilleroomijs	€ 8,50
Lemon white chocolate chip cookie half baked met citroenmascarpone, frambozen en vanilleroomijs (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 / € 35,00
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

Welkom in de huiskamer van Baarn

De Generaal is dé ontmoetingsplek van Baarn. Een ideale plek om te genieten van goed gezelschap en goed eten. Onze deuren staan altijd open, van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat en zeven dagen per week. Hier komen mensen samen onder het genot van heerlijk en lokaal eten. Bereid met de allerbeste ingrediënten. Schuif aan. Voel je thuis.

We zijn blij dat je er bent!

ONZE TARBOT: verser dan vers

Terwijl veel vissers vooral blij zijn met grote exemplaren en de kleine tarbotten overboord gooien, geven wij de 'kleintjes' een bestemming. Om juist met deze visjes te werken was een idee van onze chef Maik Kuijpers, in samenwerking met Jonnie Boer (van De Librije). Samen startten ze het bedrijf: Chef's Catch.

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.

BROODJE VAN HET MOMENT: Landbrood met pulled paddo's van Lekker Fred met komkommer, rode ui en citroen-knoflookmayonaise.

Deze veganistische versie van een broodje warm vlees smaakt naar alles wat je ervan verlangt. Lekker Fred, bekend van De Jeugd van Tegenwoordig ontwikkelde deze pulled paddo's om je te laten zien dat groenten heel goed de hoofdrol in een gerecht kunnen zijn. Moet je proeven!

Het geheim van de allerlekkerste Tournedos begint op de boerderij

Kruidenrijke weides, koeien die lekker buiten lopen en helemaal opgroeien zoals dat vanuit de natuur bedoeld is. Al jaren komt ons vlees, net als onze eieren en kazen van boerderij Lindenhoff in Baambrugge. Daar wordt zo natuurlijk mogelijk gewerkt.

Dat is niet alleen fijn voor de dieren en de aarde, je proeft het ook terug in het vlees. Onze grasgevoerde steaks hebben een ouderwets lekkere smaak; je proeft de natuur. Onze chef maakt het af met een klassieke pepersaus, Café de Paris boter of Hollandaisesaus.

Steak zoals een steak hoort te zijn.



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*

