



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	€ 4,50
Smoothie met bosvruchten en vanille yoghurt	€ 4,00
Jus d'orange	€ 3,75
Huisgemaakte Ice-Tea Green / Lemon	€ 3,50
Big Tom spicy bio-tomatensap	€ 4,50
Agroposta bio lemonade	€ 3,50
Fentimans Rose Lemonade	€ 4,50
Fever-Tree Indian Tonic	€ 4,50
Fever-Tree Ginger Ale / Beer	€ 4,50

ONTBIJT vanaf 08.00 tot 11.00

Croissant met boter en bramen-kaneel jam	€ 4,50
Hangop met granola en vers fruit	€ 8,50
De Generaal ontbijt:	€ 12,75
- croissant met bramen-kaneel jam	
- gepocheerd ei met spek en hollandaise	
- hangop met granola en vers fruit	
- koffie naar keuze	

ZOET

Appeltaart (met slagroom)	€ 5,25 / 6,00
Cheesecake met gezouten karamel	€ 5,75
Bananenbrood	€ 4,50
Chocolate Chip cookie van Dynamite	€ 3,50
Wisselende taartjes van banketbakkerij Hendricksen	€ 5,25

MINERAALWATER

Marie Stella Maris met bruis 0,75 cl	€ 5,50
Marie Stella Maris zonder bruis 0,75 cl	€ 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	€ 9,75
Carpaccio met oude Remeker, zure bom, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise	€ 12,50
Kalfs Pastrami met spitskool, aceto ui, augurk en mierikswortelmayonaise	€ 12,00
Gerookte zalsalade met zure room, radijs, komkommer en dragonmayonaise	€ 12,50
Rode bietensalade met geroosterde paprika, vegan feta, munt en limoenmayonaise (vegan)	€ 9,75
12 uurtje:	€ 12,75
- landbrood met boerenkaas	
- landbrood met kalfs- of oesterzwamkroket	
- tomatensoepje	

WARM

Kalfs- of oesterzwamkroketten (2 stuks) met brood en mosterd	€ 11,50
Garnalenkroketten (2stuks) met brood en cocktailsaus	€ 12,50
Gooische bal met mosterdmayonaise en zure bom	€ 11,50
Tosti van zuurdesembrood met boerenkaas en/of achterham	€ 7,50
Hamburger De Generaal (medium geserveerd) met cheddar en piccalillymayonaise	€ 12,50
Landbrood met pulled paddo's van Lekker Fred met komkommer, rode ui en citroen-knoflookmayonaise (vegan)	€ 12,00
Champignons in bierbeslag met roquefortsaus	€ 9,75
Verse friet met mayonaise	€ 5,00

EITJE (op landbrood van bakker Menno)

Uitsmijter naturel (3 eieren)	€ 9,00
Toppings naar keuze (2x)	+ € 4,40
- jonge kaas van Lindenhoff	
- boerenham van Lindenhoff	
- knapperig spek van Lindenhoff	
- tomaat	
Omelet Florentine met spinazie en kaas	€ 11,50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	€ 7,50
Hollandse uiensoep gratineerd met boerenkaas	€ 8,50



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 € 13,50

Geroosterde pompoen met een kruidige salade van parelgort, gebakken paddestoelen, walnoten, vegan roomkaas, citroen en dragon (vegan) € 12,50

Forel gerookt met krieltjes, gele biet, sjalot, zure room en dille € 13,50

KIDSLUNCH

Tosti met ham en/of kaas € 4,00

Landbrood met hagelslag, kaas of jam € 2,50

Hollandse Poffertjes € 6,50
(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 € 4,50

VOORGERECHTEN

Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, zure bom en truffelmayonaise	€ 13,50
Gerookte zalm van Bawyskov met citroen, mierikswortel-crème fraîche en toast *	€ 14,50
Knolselderij tartaar met vegan zure room, hazelnoot, bladselderij en mierikswortelmayonaise (vegan)	€ 10,50
Geroosterde rode biet met gemarineerde rode paprika, vegan feta kaas, pijnboompitten en gerookte bietendressing (vegan)	€ 9,75
Paté en croûte met rode uiencompote en een kruidensalade	€ 12,50
Rivierkreeftjes met venkel, gele biet citrus, witlof en dille *	€ 14,50
Champignons in Bierbeslag met roquefortsaus	€ 9,75

SOEP

Tomatensoep met basilicum (vegan)	€ 7,50
Hollandse uiensoep gratineerd met boerenkaas	€ 8,50

SALADES (als maaltijdsalade + 4,50)

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 13,50
Geroosterde pompoen met een kruidige salade van parelgort gebakken paddestoelen walnoten, vegan roomkaas, citroen en dragon (vegan)	€ 12,50
Forel gerookt met krieltjes, gele biet, sjalot, zure room en dille	€ 13,50

VOOR ONZE JONGE GASTEN

Kids burger met friet en groentebeker	€ 12,50
Witvis gebakken met puree en spinazie	€ 12,50
Pasta met tomatensaus en kaas	€ 11,50
De Generaal kidsmenu (tot 12 jaar) alle gerechten in kinderformaat voor 1/2 prijs	



HOOFDGERECHTEN

VLEES

Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en verse friet.
Keuze uit: pepersaus, kruidenboter of hollandaise

- **Gegrilde Entrecôte** € 25,50
- **Ribeye 220gr dry aged *** € 32,50
- **Gebakken Tournedos *** € 33,50

Damherten stoof met rodekool en appel, ingemaakte uitjes en aardappelpuree € 23,00

Gekonfijte eendenbout met cassoulet van witte bonen en tomaat, gebakken spitskool en kervel € 22,50

Hamburger De Generaal (medium geserveerd) met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade € 19,50

Saté De Generaal van gemarineerde kippendijen met pindasaus, citroengras, een frisse komkommersalade en verse friet € 20,50

VIS

Kabeljauw met aardappel puree gebakken paddenstoelen, bloemkool, witlof, hazelnoot en bruine botersaus € 24,50

Tarbot op de graat gebakken met groene salade, citroenboter en friet * € 32,50

Vispotje van de Generaal gratineerde ovenschotel van verschillende vissoorten met gestoofde prei, spinazie, kerrie en aardappelpuree € 20,50

VEGETARISCH

Gevulde schelpenpasta met gebakken oesterzwam, geitenkaas, spinazie, amandelen met een witte wijn saus met citroen € 20,50

Bloemkool geroosterd met vegan zure room, vegan boerenkaas, macadamia en bieslook (vegan) € 21,50

Knolselderij-venkelburger met sla, tomaat, zure bom en een remoulade van mierikswortel, kappertjes en dille met verse friet en groene salade (vegan) € 19,50

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise € 5,00

Zoete aardappel friet € 5,00

Stokbrood met boter € 3,00

Groene salade € 5,00

Aardappelpuree € 5,00

Groentebeker kids € 3,75



Aankomst Koningin Emma



DESSERTS

Stroopwafel met ingemaakte bramen, kaneel, mascarpone en hazelnoot roomijs	€ 7,50
Appel-blauwe bes crumble met rozijnen en vanille ijs	€ 7,50
Warm chocoladetaartje met roomijs van karamel met pecan noten (15MIN)	€ 8,00
IJs van IJscuypje: vanille, chocolade of frambozen	€ 2,75
Hollandse kazen Selectie van verschillende kazen *	€ 14,50

LEKKER VOOR NA HET DINER

Limoncello di Fiorito	€ 5,20 / 26,50
Espresso Martini	€ 9,00
Le Petit Gascoûn 'sweet'	€ 5,95
Rivesaltes - '20 ans d'âge'	€ 6,95

KOFFIESPECIALITEITEN

Irish coffee	€ 9,50
Coffee Brasil	€ 9,50
Italian coffee	€ 9,50
French coffee	€ 9,50
Spanish coffee	€ 9,50
Café Cuarenta y Tres	€ 9,50



Terras anno 1920



Wijnkaart

BUBBELS

- Cava - *lekker fris*** € 6,25/33,50
Spanje, Catalonië,
Raventós Roig, Brut
- Champagne - *feestelijk!*** € 79,00
Frankrijk, Veuve Fourny et fils,
Blanc de Blanc, Brut

WITTE WIJNEN

- Terret - *fris*** € 4,85/24,75
Frankrijk, Côtes de Thau,
Cave de Pomerols, les Montalus
- Chardonnay - *rond*** € 5,95/32,50
Frankrijk, Languedoc,
Domaine de Belle Mare
- Verdejo - *fruitig*** € 6,50/34,50
Spanje, Rueda, Palacio de Bornos,
Colagón verdejo
- Sauvignon Touraine - *fris*** € 38,50
Frankrijk, Loire,
Domaine Jacky Marteau
- Gruner Veltliner - *fris*** € 40,50
Oostenrijk, Weinviertel,
Weingut Setzer
- Pouilly-Fuissé - *rijk*** € 69,50
‘Vieilles Vignes’, Frankrijk,
Bourgogne, Deux Roches
- Meursault - *rijk*** € 84,50
Frankrijk, Bourgogne,
Domaine Chavy-Chouet ‘Les Casse-Têtes’

ROSÉ

Pinot grigio - *fruitig* € 4,95/27,50
Italië, Veneto,
I Castelli Romeo & Giuletta

Guilhem Rosé - *pittig fris* € 6,50/34,50
Frankrijk, Languedoc,
Moulin de Gassac

Fleur de l'Amaurigue - *kruidig* € 42,50
Frankrijk, Provence,
Domaine de l'Amaurigue

ROOD

Tempranillo - *sappig* € 4,85/24,75
Spanje, Toro, Orot,
Bodegas Toresanas

Merlot – *rond* € 5,95/32,50
Frankrijk, Pays d'Oc,
La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

Montepulciano – *kruidig* € 6,95/37,50
Italië, Marche, Velenosi,
Montepulciano d'Abruzzo

Malbec - *stevig* € 42,50
Argentinië, Mendoza,
Altocedro, Vago Rojo

Spätburgunder - *rond* € 46,50
Duitsland, Baden,
Weingut St. Remigius

Tempranillo - *stevig* € 64,50
Spanje, Ribera del Duero,
Bodegas Valduero, Tierra Alta

Barolo - *stevig* € 74,50
Italië, Piemonte,
Luigi Einaudi Barolo Ludo

DESSERTWIJN

Le Petit Gascoûn 'sweet' - *friszoet* € 5,95
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*

