



Eethuys-Café 'De Generaal'

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



Scan de QR-code voor
de allergie informatie



DRANKEN

Jus d'orange	€ 3.95
Huisgemaakte Ice-Tea Green/Lemon	€ 4.15
Big Tom spicy bio-tomatensap	€ 5.50
Agroposta bio-lemonade	€ 4.15
Fentiman's Rose Lemonade	€ 4.90
Fever-Tree Indian Tonic	€ 4.90
Fever-Tree Ginger Ale/Beer	€ 4.90

ONTBIJT tot 11.00

Croissant met boter en bosbes-verveinejam	€ 4.75
Hangop met granola en vers fruit	€ 9.50
De Generaal ontbijt:	€ 13.75
- croissant met bosbes-verveinejam	
- gepocheerd ei met ham en Hollandaisesaus	
- hangop met granola en vers fruit	
- koffie naar keuze	

ZOET

Appeltaart met slagroom	€ 6.85/ € 7.95
Citroen-meringuetaart	€ 6.75
Bananabread van Willem-Pie (plantaardig)	€ 4.75
Chocolate Chip Cookie van Dynamite	€ 3.75
Wisselende taartjes van banketbakkerij Hendricksen	€ 6.75



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



LUNCHKAART tot 16.00 uur

LANDBROOD (van bakker Menno)

Jonge boerenkaas met Waldorfsalade, tuinkers en mosterdmayonaise	€ 13.75
Carpaccio met oude Remeker, Amsterdams zuur, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise	€ 15.75
Makreelsalade met stukjes appel, rode biet en mierikswortelmayonaise	€ 15.75
Pastrami met spitskool, grove mosterd en zure bom	€ 15.75
Pompoensalade met een pesto van salie, verse ricotta, citroen en walnoten (ook plantaardig te bestellen)	€ 13.75
12 uurtje:	€ 15.75
- landbrood met boerenkaas	
- landbrood met kalfs-of oesterzwamkroket	
- tomatensoepje	

WARM

Kalfs- of oesterzwamkroketten twee stuks met landbrood	€ 13.25
Pasteitje met romige kip-bospaddenstoelenragout	€ 15.50
Gooische bal in jus met landbrood, augurk en mosterdmayonaise	€ 15.25
Tosti met boerenkaas en/of achterham op zuurdesembrood	€ 8.50
Chicken melt tosti met jalapeño en geroosterde paprikamayonaise	€ 12.50
Hamburger De Generaal met cheddar, piccalillymayonaise en verse friet	€ 19.50
Knolselderij-venkelburger met sla, tomaat, zure bom en een remoulade van mierikswortel, kappertjes, dille en verse friet (plantaardig)	€ 18.75
Landbrood met pulled pado's met komkommer, rode ui en citroen-knoflookmayonaise (plantaardig)	€ 13.85
Champignons in bierbeslag met roquefortsaus	€ 12.50
Verse friet met mayonaise	€ 5.75
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise	€ 6.50

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	€ 15.50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig)	€ 8.50
Pompoen-linzensoep met zure room en koriander	€ 9.50



LUNCHKAART tot 16.00 uur

SALADES

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 16.75
Salade Niçoise met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei	€ 18.75
Salade blauwe kaas met witlof, knolselderij, gebakken druiven, walnoten en een balsamicodressing (ook plantaardig te bestellen)	€ 15.85

KIDSLUNCH

Tosti met ham en/of kaas	€ 4.75
Landbrood met hagelslag, kaas of jam	€ 3.00
Kidsburger met friet en groentebeker	€ 14.25

Hollandse Poffertjes

€ 8.00

(12 stuks) een klontje roomboter en poedersuiker



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

Heeft u een allergie? Laat het ons dan alstublieft weten



AVONDKAART vanaf 17.00 uur

DRIE GANGEN KEUZEMENU € 42.50

Stel je eigen 3 gangen menu samen!

De gerechten met een (*) hebben een supplement van € 5.50

VOORGERECHTEN

Blini gerookte zalm van Bawykov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla € 15.75

Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, Amsterdams zuur en truffelmayonaise € 15.75

Pâté en croûte met haricots verts, rode uiencompote en een frisse salade € 15.25

Gerookte bietencarpaccio met vijgen, walnoten, feta, stukjes grapefruit en aceto balsamico € 14.25

(ook plantaardig te bestellen)

Getoaste brioche met makreelsalade met witlof, tomaat en basilicum € 15.25

Tartaar van paddenstoelen en knolselderij, met jonge geitenkaas, bulgur en eekhoorntjesbrood € 14.75

(ook plantaardig te bestellen)

Wijntip: Chardonnay (FR), Domaine de Belle Mare

Champignons in bierbeslag met roquefortsaus € 12.50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig) € 8.50

Pompoen-linzensoep met zure room en koriander € 9.50

SALADES

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas € 16.75

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei € 18.75

Wijntip: Guilhem Rosé (FR), Languedoc, Moulin de Gassac

Salade blauwe kaas met witlof, knolselderij, gebakken druiven, walnoten en een balsamicodressing (ook plantaardig te bestellen) € 15.85

VOOR ONZE JONGE GASTEN

Pasta met tomatensaus en kaas € 12.50

Kids burger met friet en groentebeker € 14.25

Lekkerbekje met friet en groentebeker € 13.50

De Generaal kidsmenu (tot 12 jaar)

‘à la carte’ gerechten in kinderformaat voor de 1/2 van de prijs

Heeft u een allergie? Laat het ons dan alstublieft weten



HOOFDGERECHTEN

VLEES

Steak van Simmentaler rund van Lindenhoff, gegrilde seizoensgroenten en aardappelpuree.

Keuze uit: pepersaus, Café de Paris boter of Hollandaisesaus

- **Gegrilde Entrecôte**

€ 30.50

- **Gebakken Tournedos***

€ 35.75

Halve gegrilde boerderijkip met citroen, boter van tijm, verse friet en salade

€ 27.50

Varkenswang in truffeljus met pastinaak, witlof, ui, prei en aardappelpuree

€ 26.50

Wilde ganzenstoof met knolselderij, worteltjes, ui, spruitjes en rosevalaardappelen

€ 25.75

Wijntip: Shiraz (ZA), Kruger Family Wines

Hamburger De Generaal met cheddar, piccalillymayonaise, verse friet en salade

€ 24.00

VIS

Doradefilet op de huid gebakken met een saus van topinamboer,

€ 26.50

paddenstoelen, hazelnoten en roodlof

Tarbot op de graat gebakken met citroen-tijmboter, verse friet en salade *

€ 35.75

Wijntip: Chardonnay (ES), Jumilia

Vispotje De Generaal gratineerde ovenschotel van verschillende vissoorten

€ 24.50

met gestoofde prei, spinazie, kerrie en aardappelpuree

VEGETARISCH

Pasteitje met pompoenragout, jonge geitenkaas, oesterzwam en dragon

€ 23.50

Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille,

€ 23.50

kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

Herfststoof barigoule met knol, ui, paddenstoelen, pastinaak en polenta

€ 23.00

(ook plantaardig te bestellen)

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise

€ 5.75

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise

€ 6.50

Stokbrood met boter

€ 4.75

Groene salade

€ 5.50

Groentebeker kids

€ 3.75



Aankomst Koningin Emma



DESSERTS

Stroopwafel met stoofpeertjes, mascarpone, steranijs en vanille-ijs	€ 9.25
Apfelstrudel uit de oven met kaneelroomijs en vanillesaus	€ 9.75
<i>Wijntip: Rivesaltes Ambré (FR), Maison Parcé frères</i>	
Warm chocoladetaartje met karamel-pecannotenroomijs	€ 9.75
IJs van Van Eck: vanille, chocolade of frambozen	€ 3.50
Hollandse kazen van Lindenhoff*	€ 16.50

LEKKER VOOR NA HET DINER

Limoncello di Fiorito	€ 5.90 / € 35.00
Espresso Martini	€ 10.75
Le Petit Gascoûn ‘sweet’	€ 6.25
Rivesaltes - ‘15 ans d’âge’	€ 7.20
Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo	€ 7.20

KOFFIESPECIALITEITEN

Irish coffee	€ 10.75
Coffee Brasil	€ 10.75
Italian coffee	€ 10.75
French coffee	€ 10.75
Spanish coffee	€ 10.75
Café Cuarenta y Tres	€ 10.75



Terras anno 1920



WIJNKAART

HERFST SPECIAL VAN OKHUYSEN

**Speciaal voor dit seizoen geselecteerd door wijnkoperij Okhuysen.
Tijdelijke favorieten die perfect aansluiten bij onze kaart en het seizoen.**

WIT - Chardonnay

Spanje, Murcia, Jumilia, Bodegas Alceño
Sappig, fris, vol & romig
€ 6,25 / € 36,00

ROOD – Shiraz

Zuid-Afrika, Stellenbosch, Forgotten Vineyards Shiraz, Kruger Family Wines
Karaktervol, vol, stevig & zwoel
€ 6,25 / € 36,00

BUBBELS

Sparkling Muscat - alcoholvrij 0% en vegan

Frankrijk, Languedoc, Les Petit Beret

€ 6,75 / € 35,00

Cava - lekker fris

Spanje, Catalonië, Raventós Roig, Brut

€ 6,85 / € 37,50

Champagne - feestelijk!

Frankrijk, Veuve Fourny et fils, Blanc de Blanc, Brut

€ 82,50

WITTE WIJNEN

Terret - fris, fruitig, 'Sauvignon Blanc' stijl

Frankrijk, Côtes de Thau, Cave de Pomerols, les Montalus

€ 5,75 / € 29,50

Chardonnay - rond & vol

Frankrijk, Languedoc, Domaine de Belle Mare

€ 6,75 / € 36,50

Verdejo - vol, exotisch fruit & verfrissend

Spanje, Rueda, Palacio de Bornos, Colagón verdejo

€ 6,95 / € 37,50

Sauvignon Blanc - fris & sappig

Frankrijk, Loire, Domaine Jacky Marteau

€ 43,50

Gruener Veltliner - droog, kruidig & verfrissend

Oostenrijk, Weinviertel, Weingut Setzer

€ 45,50

Pouilly-Fuissé - uitbundig, rijp fruit & mineralen

Frankrijk, Bourgogne, Pouilly-Fuissé 'Vieilles Vignes', Domaine des Deux Roches

€ 71,50

Meursault - indrukwekkend, rijk, sappig & fris

Frankrijk, Bourgogne, Meursault 'Les Vireuils' 2022, Domaine Dupot-Fahn

€ 95,00

Scan de QR-code voor meer wijninformatie



ROSÉ

Pinot grigio - *fris, fruitig & zacht* € 5,75 / € 29,50
Italië, Veneto, I Castelli Romeo & Giuletta

Guilhem Rosé - *sappig, pittig & fris* € 6,95 / € 37,50
Frankrijk, Languedoc, Moulin de Gassac

ROOD

Tempranillo - *sappig, zacht & elegant* € 5,75 / € 29,75
Spanje, Toro, Orot, Bodegas Toresanas

Merlot - *fris, donker fruit & soepel* € 6,75 / € 36,50
Frankrijk, Pays d'Oc, La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

Montepulciano - *vol, levendig & aromatisch* € 7,50 / € 40,50
Italië, Marche, Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo

Spätburgunder - *fruitig & zacht* € 41,50
Duitsland, Baden, Weingut St. Remigius

Malbec - *vol & kruidig* € 44,50
Argentinië, Mendoza, Altocedro, Vago Rojo

Tempranillo - *elegant, zacht & onweerstaanbaar* € 69,50
Spanje, Ribera del Duero, Bodegas Valduero, Tierra Alta

Aloxe Corton - *elegant & finesse* € 97,50
Frankrijk, Bourgogne, Aloxe Corton 2022, Domaine Tollot-Beaut

DESSERTWIJN

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

Rivesaltes Ambré - *rijk & kruidig* € 7,20
Frankrijk, Roussillon, Rivesaltes, Maison Parcé frères - '15 ans d'âge'

PORT

Tawny Port, 8 years € 7,50
Quinta do Tedo





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*

