
Menu

LUNCH | DINER

Uitgave juni 2026

Onze keukenbrigade kookt moderne en klassieke gerechten om u heerlijk te verwennen.
Ze laat zich inspireren door met name de Franse en Italiaanse keuken.

Vraag naar onze wijnkaart. Hierop vindt u een overzicht van onze mooie bijpassende wijnen. Uw gastheer/-vrouw kan u helpen met het maken van de juiste wijn-spijscombinatie. Een deel van onze wijnen komt van het welbekende wijnhuis "Salentein". Deze wijnen kenmerken zich door een perfecte prijs-kwaliteitsverhouding.



De Patio

LOUNGE, BAR EN BINNENTUIN

Dagelijks van 11.00 tot 23.00 uur

Daily from 11.00 till 23.00 hours



De Baron

RESTAURANT

Maandag t/m zaterdag van 17.00 tot 21.00 uur
Zondag van 17.00 tot 20.30 uur

*Monday till saturday from 17.00 till 21.00 hours
Sunday from 17.00 till 20.30 hours*



LUNCH

12.00 - 17.00 uur

BIJ DE KOFFIE - SERVER WITH COFFEE

Klassieke appeltaart met of zonder slagroom € 5,50
Classic apple pie with or without whipped cream

Chocolade lavataartje met vanilleijs € 6,50
Chocolate lava cake with vanilla ice cream

SOEPEN - SOUPS € 9,00

Bisque van Hollandse garnaltjes en strandkrab met een ravioli van garnalen
Dutch shrimps and shore crab bisque with shrimps ravioli

Geroosterde pomodorisoep en basilicum foam
Roasted tomato soup and basil foam

EIERGERECHTEN - EGG DISHES

Oeufs Benedict, twee eitjes op brioche toast, spinazie en Hollandaisesaus € 11,50
Eggs Benedict, two eggs on brioche toast, spinach and Hollandaise sauce

met spek - with bacon + € 2,50
met gerookte zalm - with smoked salmon + € 4,50

Uitsmijter; drie gebakken eieren op biologisch desembrood met ham en/of kaas € 12,50
Fried eggs served with three fried eggs on organic sourdough bread with ham and/or cheese or beef carpaccio

Broodgerechten - BREAD DISHES

Ampts- uurtje: kopje seizoen soep, oeu Benedict op brioche en een broodje kroket € 15,50
Ampts hour, cup of seasonal soup, eggs Benedict on brioche and a croquette sandwich

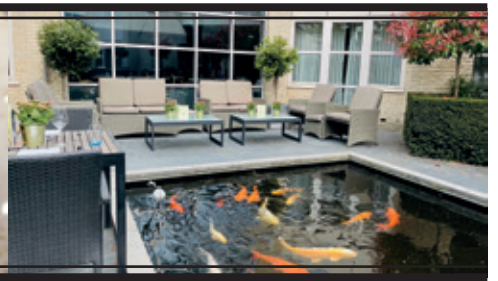
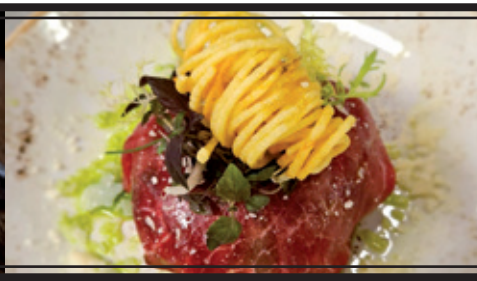
Tosti croque madame: twee dikke plakken biologisch desem brood met Emmentaler kaas, ambachtelijke achterham en een spiegeleitje € 11,50
Tosti croque madame: two thick slices of organic sourdough bread with Emmental cheese, artisanal ham and a fried egg

Dikke plak biologisch desem brood met gerookte zalm, avocado en citroen mayonaise € 13,50
Thick slice of organic sourdough bread with smoked salmon, avocado and lemon mayonnaise

2 Heren van Loosdrecht kroketten met biologisch desem brood en mosterd (ook vega mogelijk) € 13,00
2 Heren van Loosdrecht croquettes with organic sourdough bread and mustard (also vegetarian possible)

Dikke plak biologisch desem brood met Muhammara en oude kaas en suiker sla € 9,50
Thick slice of organic sourdough bread with Muhammara and old cheese and sugar lettuce

Dikke plak biologisch desem brood met rundercarpaccio met truffel mayonaise, rucola en Parmezaanse kaas € 13,50
Thick slice of organic sourdough bread with beef carpaccio with truffle mayonnaise, arugula and Parmesan cheese



MAALTIJDSALADES - MEAL SALADS

€ 18,50

Salade met gerookte eend en paprika salsa
Salad with smoked duck and bell pepper salsa

Salade met gerookte zalm en mierikswortel dressing
Salad with smoked salmon and horseradish dressing

Salade buratta met tomaat en basilicum dressing
Buratta salad with tomato and basil dressing

Wij serveren bij onze salades brood en boter
We serve bread and butter with our salads

Heeft u wensen
i.v.m. een allergie
of dieet, laat het onze
bediening weten.
*If you have any allergy
or diet, please let us
know so that we can
inform you about the
possibilities.*

Klassiekers

CLASSICS

Kipsaté met friet, atjar, cassave
kroepoek en hete boontjes
*Chicken satay with fries, pickle,
cassava crackers and hot beans*

€ 22,50

Runderburger met Asian
buikspek, cheddar, sriracha-
mayo, dwarsliggers en rode ui
*Beef burger with Asian pork belly,
cheddar, sriracha mayo, cross-cut
strips and red onion*

€ 22,50





DINER

17.00 - 21.00 uur
(zondag tot 20.30 uur)

VOORGERECHTEN - STARTERS

€ 14,00

Luxe broodbol geserveerd met kruidenboter, hummus, aioli en muhammara
Luxury bread roll served with herb butter, hummus, aioli and muhammara

Poke bowl met gamba, avocado, wakame, edamame bonen en mango
Poke bowl with prawn, avocado, wakame, edamame beans and mango

Filet americain van verse en gerookte zalm met mierikswotel dressing en forel kuit
Filet americain of fresh and smoked salmon with horseradish dressing and trout roe

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, arugula and Parmesan cheese

Taco met gerookte eendenham, paprika salsa en mais
Taco with smoked duck ham, bell pepper salsa and corn

Caprese met burrata, basilicum olie en gedroogde olijven (vegetarisch)
Caprese with burrata, basil oil and dried olives (vegetarian)

Tartaar van watermeloen met feta, honing en kardemom dressing (vegetarisch)
Watermelon tartare with feta, honey and cardamom dressing (vegetarian)

SOEPEN - SOUPS

€ 9,00

Bisque van Hollandse garniaaltjes en strandkrab met een ravioli van garnalen
Dutch shrimps and shore crab bisque with shrimps ravioli

Geroosterde pomodorisoep en basilicum foam
Roasted tomato soup and basil foam

HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES

€ 25,00

Scholfilet met groene asperges, krieltjes en Hollandaise saus
Plaice fillet with green asparagus, baby potatoes and Hollandaise sauce

Gebakken zalm met dille, komkommer, aardappelmousselin en spinazie
Pan-fried salmon with dill, cucumber, potato mousseline and spinach

Lamsrump met saus van gekonfijte knoflook, geserveerd met couscous
Lamb rump with confit garlic sauce, served with couscous

Barnevelder hoen met morillesaus en zoete aardappel
Barnevelder chicken with morel sauce and sweet potato

Klassieke eend met sinaasappelsaus, fondant aardappel en bospeen
Classic duck with orange sauce, fondant potato and baby carrots

Varkenshaas met serranoham, lavas pesto en risotto
Pork tenderloin with Serrano ham, lovage pesto and risotto

Aardappelgnocchi met een saus van ricotta en citroen, geserveerd met crispy groente
Potato gnocchi with a ricotta and lemon sauce, served with crispy vegetables

Risotto met velderwtjes, zacht eitje, Parmezaan and kruidensalade
Risotto with broad peas, soft-boiled egg, Parmesan and herb salad

EXTRA TE BESTELLEN - EXTRAS

Portie friet
Portion of fries € 5,50

Portie salade
Portion of salad € 5,00

Portie warme groente van het seizoen
Portion of warm seasonal vegetables € 6,00



DESSERTS - DESSERTS

€ 10,50

Kaasplank met notenbrood en appelstroop
Cheese board with nut bread and apple syrup

Aardbei romanoff
Strawberry Romanoff

Gekarameliseerde mille-feuille met nectarine en kwarkmousse
Caramelized mille-feuille with nectarine and quark mousse

Pavlova met witte chocolademousse en passievrucht
Pavlova with white chocolate mousse and passion fruit

Limoncello tiramisu

Rood seizoensfruit met champagnesabayon en frambozensorbetijs
Red seasonal fruit with champagne sabayon and raspberry sorbet

Scropino (citroen ijsdrank met vodka en prosecco)
Scropino (lemon ice drink with vodka and prosecco)

Koffie of thee met bonbon
Coffee or tea with a chocolate

Heeft u wensen
i.v.m. een allergie
of dieet, laat het onze
bediening weten.
If you have any allergy
or diet, please let us
know so that we can
inform you about the
possibilities.





3-GANGEN KEUZE MENU “DE BARON” 3-COURSE CHOICE MENU “DE BARON”

€ 45,00

Dit menu dient u in één keer te bestellen *This menu has to be ordered at once*
De gerechten zijn ook los te bestellen *The dishes can also be ordered separately*

VOORGERECHTEN - STARTERS

Luxe broodbol geserveerd met kruidenboter, hummus, aioli en muhammara
Luxury bread roll served with herb butter, hummus, aioli and muhammara

Poke bowl met gamba, avocado, wakame, edamame bonen en mango
Poke bowl with prawn, avocado, wakame, edamame beans and mango

Filet americain van verse en gerookte zalm met mierikswotel dressing en forel kuit
Filet americain of fresh and smoked salmon with horseradish dressing and trout roe

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, arugula and Parmesan cheese

Taco met gerookte eendenham, paprika salsa en mais
Taco with smoked duck ham, bell pepper salsa and corn

Caprese met burrata, basilicum olie en gedroogde olijven (vegetarisch)
Caprese with burrata, basil oil and dried olives (vegetarian)

Tartaar van watermeloen met feta, honing en kardemom dressing (vegetarisch)
Watermelon tartare with feta, honey and cardamom dressing (vegetarian)

HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES

Scholfilet met groene asperges, krieltjes en Hollandaise saus
Plaice fillet with green asparagus, baby potatoes and Hollandaise sauce

Gebakken zalm met dille, komkommer, aardappelmousselin en spinazie
Pan-fried salmon with dill, cucumber, potato mousseline and spinach

Lamsrump met saus van gekonfijte knoflook, geserveerd met couscous
Lamb rump with confit garlic sauce, served with couscous

Barnevelder hoen met morillesaus en zoete aardappel
Barnevelder chicken with morel sauce and sweet potato

Klassieke eend met sinaasappelsaus, fondant aardappel en bospeen
Classic duck with orange sauce, fondant potato and baby carrots

Varkenshaas met serranoham, lavas pesto en risotto
Pork tenderloin with Serrano ham, lovage pesto and risotto

Aardappelgnocchi met een saus van ricotta en citroen, geserveerd met crispy groente
Potato gnocchi with a ricotta and lemon sauce, served with crispy vegetables

Risotto met velderwtjes, zacht eitje, Parmezaan en kruidensalade
Risotto with broad peas, soft-boiled egg, Parmesan and herb salad

EXTRA TE BESTELLEN - EXTRAS

Portie friet
Portion of fries € 5,50

Portie salade
Portion of salad € 5,00

Portie warme groente van het seizoen
Portion of warm seasonal vegetables € 6,00

DESSERTS - DESSERTS

Kaasplank met notenbrood en appelstroop
Cheese board with nut bread and apple syrup

Aardbei romanoff
Strawberry Romanoff

Gekarameliseerde mille-feuille met nectarine en kwarkmousse
Caramelized mille-feuille with nectarine and quark mousse

Pavlova met witte chocolademousse en passievrucht
Pavlova with white chocolate mousse and passion fruit

Limoncello tiramisu

Rood seizoensfruit met champagne-sabayon en frambozensorbetijs
Red seasonal fruit with champagne sabayon and raspberry sorbet

Scropino (citroen ijsdrank met vodka en prosecco)
Scropino (lemon ice drink with vodka and prosecco)

Koffie of thee met bonbon
Coffee or tea with a chocolate

GOLDEN TULIP



AMPT VAN NIJKERK



Berencamperweg 4, 3861 MC Nijkerk
Telefoon 033-2471616
info@goldentulipamptvannijkerk.nl

www.amptvannijkerk.nl