



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
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 09.00 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)	€ 6,25 / 7,10
Cheesecake met vanille en citroen	€ 6,00
Bananabread van Willem-Pie (plantaardig)	€ 4,50
Chocolate Chip Cookie van Dynamite	€ 3,75
Wisselende taartjes van banketbakkerij Hendricksen	€ 5,50



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



LUNCHKAART vanaf 09.00 tot 16.00 uur

LANDBROOD (van bakker Menno)

Jonge boerenkaas met Waldorfsalade, tuinkers en mosterdmayonaise	€ 10,50
Carpaccio met oude Remeker, pijnboompitten, Amsterdams zuur, rucola en truffelmayonaise	€ 13,50
Rillettes van zalm met komkommer, mierikswortel, radijs en dillemayonaise	€ 13,50
Venkelsalade met rode biet, tomaat, feta en dragonmayonaise (plantaardig)	€ 11,50
Kalfsrollade met kerrie-zuurkool, augurk en mosterdmayonaise	€ 13,00
12 uurtje:	€ 13,50

- landbrood met boerenkaas
- landbrood met kalfskroket of oesterzwamkroket
- tomatensoepje

WARM

Kalfs- of oesterzwamkroketten (2 stuks) met brood en mosterd	€ 12,50
Pasteitje met kippenragout	€ 14,50
Gooische bal in jus met landbrood, augurk en mosterdmayonaise	€ 13,50
Tosti van zuurdesembrood met boerenkaas en/of achterham	€ 7,85
Hamburger De Generaal met cheddar, piccalillymayonaise en verse friet	€ 16,50
Knolselderij-venkelburger met sla, tomaat, zure bom en een remoulade van mierikswortel, kappertjes, dille en verse friet (plantaardig)	€ 16,50
Landbrood met pulled pado's van Lekker Fred met komkommer, rode ui en citroen-knoflookmayonaise (plantaardig)	€ 12,50
Champignons in bierbeslag met roquefortsaus	€ 10,25
Verse friet met mayonaise	€ 5,25
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise	€ 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	€ 12,50

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig)	€ 7,75
Mosterd-spitskoolsoep met zure room en spek	€ 8,75



LUNCHKAART vanaf 09.00 tot 16.00 uur

SALADES

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 15,50
Salade Niçoise met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei	€ 16,50
Salade van linzen met geroosterde paprika, tomaat, feta, rucola, rode biet en dragon (plantaardig)	€ 14,50

KIDSLUNCH

Tosti met ham en/of kaas	€ 4,50
Landbrood met hagelslag, kaas of jam	€ 3,00
Kidsburger met friet en groentebeker	€ 13,00

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

Blini gerookte zalm van Bawykov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla	€ 15,00
Krieltjessalade met gerookte forel, haricot verts, Amsterdamse ui en zure room	€ 13,50
Carpaccio met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, Amsterdams zuur en truffelmayonaise	€ 13,75
Paté van fazant met vijg, rode-uiencompote en een kruidensalade <i>Wijntip: Tempranillo, Spanje, Toro, Orot, Bodegas Toresanas</i>	€ 13,50
Geroosterde rode biet dungseden met zure room, feta, rucola, pijnboompitten, aceto-uitjes en limoenmayonaise (plantaardig)	€ 11,00
Gegratineerde artisjok met Griekse yoghurt, knoflook, paprika, munt en citroen	€ 12,50
Champignons in bierbeslag met roquefortsaus	€ 10,25

SOEP

Tomatensoep met basilicum (plantaardig)	€ 7,75
Mosterd-spitskoolsoep met zure room en spek	€ 8,75

SALADES

Classic Caesar met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 15,50
Salade Niçoise met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei <i>Wijntip: Verdejo, Spanje, Rueda, Palacio de Bornos, Colagón verdejo</i>	€ 16,50
Salade van linzen met geroosterde paprika, tomaat, feta, rucola, rode biet en dragon (plantaardig)	€ 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>	

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** € 27,00
- **Ribeye 220gr dry aged *** € 35,00
- **Gebakken Tournedos *** € 35,00

Piepkuiken uit de oven met citroen-knoflookboter, verse friet en salade € 26,50

Hachee van wild zwijn met rode biet, gebakken spruiten, € 24,00
aardappelpuree en een compote van rode bosbessen

Zacht gegaarde varkensnek van het Baambrugs big € 23,50
met zuurkool, krieltjes en grove mosterd

Wijntip: Merlot, Frankrijk, Pays d'Oc,

La Closerie des Lys, Les Fruitières rouge

Hamburger De Generaal met cheddar, piccalillymayonaise, € 21,50
verse friet en salade

VIS

Op de huid gebakken kabeljauw met witlof, € 25,00
oesterzwam, hazelnoot en een saus van aardpeer

Tarbot op de graat gebakken met citroen-tijmboter, verse friet en salade * € 35,00

Wijntip: Chardonnay Domaine de Belle Mare

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

VEGETARISCH

Aubergine-paddenstoelhachee met € 22,00
zilveruitjes, rode kool en krieltjes (plantaardig)

Wijntip: Montepulciano, Italië, Marche,

Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo

Pasteitje met pompoenragout met spinazie, amandel en geitenkaas € 21,50

Knolselderij-venkelburger met tomaat, zure bom, remoulade van € 21,50
mierikswortel, dille en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig)

BIJGERECHTEN

Verse friet met mayonaise € 5,25

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise € 6,00

Stokbrood met boter € 3,25

Groene salade € 5,25

Groentebeker kids € 3,75



Aankomst Koningin Emma



DESSERTS

Stroopwafel met kaneelmascarpone, gebakken appels en roomijs van macadamia en karamel	€ 7,50
Nougatine parfait met ingemaakte kersen en citroenmerengue	€ 9,00
Peren tarte tatin met roomijs van boerenjongens	€ 9,75
IJs van Van Eck: vanille, chocolade of frambozen	€ 3,00
Hollandse kazen van Lindenhoff *	€ 14,50

Wijntip: Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo

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
Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo	€ 7,00

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
- Sparkling Muscat - alcoholvrij 0% en vegan** € 6,50/35,00
Frankrijk, Languedoc, Les Petit Berets,

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
- Gruener Veltliner - droog, kruidig & verfrissend** € 44,50
Oostenrijk, Weinviertel,
Weingut Setzer
- Pouilly-Fuissé - uitbundig, rijp fruit & mineralen** € 69,50
'Vieilles Vignes', Frankrijk,
Bourgogne, Deux Roches

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

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 € 39,50
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'

PORT

Tawny Port, 8 years € 7,00
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*

