



**Eethuys-Café**  
**'De Generaal'**

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



Scan the QR code voor  
de allergie informatie



## DRANKEN

<b>Orange Booster</b> gember, munt, limoen en jus d'orange	€ 4,75
<b>Smoothie</b> met bosvruchten en vanille yoghurt	€ 4,25
<b>Jus d'orange</b>	€ 3,90
<b>Huisgemaakte Ice-Tea</b> Green / Lemon	€ 3,75
<b>Big Tom</b> spicy bio-tomatensap	€ 4,85
<b>Agroposta</b> bio lemonade	€ 3,60
<b>Fentimans Rose Lemonade</b>	€ 4,75
<b>Fever-Tree Indian Tonic</b>	€ 4,75
<b>Fever-Tree Ginger Ale / Beer</b>	€ 4,75

## ONTBIJT vanaf 08.00 tot 11.00

<b>Croissant</b> met boter en bramen-kaneel jam	€ 4,75
<b>Hangop</b> met granola en seizoensfruit	€ 9,00
<b>De Generaal ontbijt:</b>	€ 13,50
- croissant met bramen-kaneel jam	
- gepocheerd ei met ham en Hollandaisesaus	
- hangop met granola en vers fruit	
- koffie naar keuze	

## ZOET

<b>Appeltaart</b> (met slagroom)	€ 5,75 / 6,60
<b>Cheesecake</b> met vanille en citroen	€ 6,00
<b>Bananabread</b> van Willem-Pie (plantaardig)	€ 4,50
<b>Chocolate Chip cookie</b> van Dynamite	€ 3,50
<b>Wisselende taartjes</b> 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)

<b>Jonge boerenkaas</b> met Waldorfsalade, tuinkers en mosterdmayonaise	€ 10,50
<b>Carpaccio</b> met oude Remeker, pijnboompitten, Amsterdams zuur, rucola en truffelmayonaise	€ 13,50
<b>Rillettes van makreel</b> met augurk, geroosterde paprika, tomaat en kappertjes	€ 13,50
<b>Gegrilde groenten</b> met pompoen, courgette, paprika, ricotta en pesto (plantaardig)	€ 11,50
<b>Kalfspastrami</b> met spitskool, augurk en grove mosterdmayonaise	€ 12,75
<b>12 uurtje:</b>	€ 13,50
- landbrood met boerenkaas	
- landbrood met kalfskroket of oesterzwamkroket	
- tomatensoepje	

### WARM

<b>Kalfs- of oesterzwamkroketten</b> (2 stuks) met brood en mosterd	€ 12,50
<b>Gooische bal</b> in jus met landbrood, augurk en mosterdmayonaise	€ 12,00
<b>Tosti van zuurdesembrood</b> met boerenkaas en/of achterham	€ 7,85
<b>Hamburger De Generaal</b> met cheddar en piccalillymayonaise	€ 13,50
<b>Landbrood met pulled pado's</b> van Lekker Fred met komkommer, rode ui en citroen-knoflookmayonaise (plantaardig)	€ 12,50
<b>Champignons in bierbeslag</b> met roquefortsaus	€ 10,25
<b>Verse friet</b> met mayonaise	€ 5,25
<b>Zoete aardappelfriet</b> met truffelmayonaise	€ 6,00

### EITJE (op landbrood van bakker Menno)

<b>Uitsmijter naturel</b> ( 3 eieren)	€ 9,50
Toppings naar keuze (2x)	+ € 4,50
- jonge kaas	
- boerenham	
- krokant spek	
- tomaat	
<b>Omelet Florentine</b> met spinazie en kaas	€ 12,25

### SOEP

<b>Tomatensoep</b> met basilicum (plantaardig)	€ 7,75
<b>Hollandse uiensoep</b> gegratineerd met kaas	€ 8,50



## LUNCHKAART vanaf 08.00 tot 16.00 uur

### SALADES

<b>Classic Caesar</b> met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 15,50
<b>Salade Niçoise</b> met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei	€ 16,50
<b>Geroosterde pompoen</b> met paddenstoelen, parelgort, ingemaakte biet, dragon en feta (plantaardig)	€ 14,50

### KIDSLUNCH

<b>Tosti</b> met ham en/of kaas	€ 4,50
<b>Landbrood</b> met hagelslag, kaas of jam	€ 3,00

<b>Hollandse Poffertjes</b> € 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

<b>Blini gerookte zalm</b> van Bawkykov met rode biet, zalmeitjes, geitenkaas, dragon en kruidensla <i>Wijntip: Verdejo, Rueda, Colagón Verdejo</i>	€ 15,00
<b>Rillettes van gerookte makreel</b> met witlof en paprika, augurk, tomaat en mierikswortel	€ 13,50
<b>Carpaccio</b> met oude Remeker, rucola, pijnboompitten, Amsterdams zuur en truffelmayonaise	€ 13,75
<b>Paté en croute</b> met jeneverbes, groene peper, een frisse salade met haricots verts en rode-uiencompote	€ 13,50
<b>Oesterzwamcarpaccio</b> met geroosterde bloemkool, gerookte rode biet, hazelnoot en limoen (plantaardig)	€ 12,50
<b>Gegratineerde geitenkaas</b> met courgette, walnoot, rucola en aceto balsamico	€ 11,50
<b>Champignons in bierbeslag</b> met roquefortsaus	€ 10,25

#### SOEP

<b>Tomatensoep</b> met basilicum (plantaardig)	€ 7,75
<b>Hollandse uiensoep</b> gratineerd met kaas	€ 8,50

#### SALADES

<b>Classic Caesar</b> met krokante kippendijen, gepocheerd ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas	€ 15,50
<b>Salade Niçoise</b> met gegrilde tonijn, little gem, haricots verts, krieltjes, olijven en gekookt ei <i>Wijntip: Guilhem Rosé, Moulin de Gassac</i>	€ 16,50
<b>Geroosterde pompoen</b> met paddenstoelen, parelgort, ingemaakte biet, dragon en feta (plantaardig)	€ 14,50

#### VOOR ONZE JONGE GASTEN

<b>Pasta</b> met tomatensaus en kaas	€ 12,50
<b>Kids burger</b> met friet en groentebeker	€ 13,00
<b>Lekkerbekje</b> met friet en groentebeker	€ 13,00
<b>De Generaal kidsmenu</b> (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*

**Piepkuiken** uit de oven met citroen-knoflookboter, verse friet en salade € 25,50

**Hertenstoof** met aardappelpuree, rode kool, appel en gebakken spruitjes € 23,50

**Zacht gegaarde varkenswang** met stampot van pompoen met geroosterde pastinaak, wortel en jus van truffel € 24,50

*Wijntip: Merlot, La Closerie des Lys*

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

### VIS

**Zalmfilet** met een kruidenkorst, geroosterde bloemkool, dragon, een saus van witte wijn en aardappelpuree € 25,00

*Wijntip: Chardonnay Domaine de Belle Mare*

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

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

### VEGETARISCH

**Paddenstoelen bourguignon** met wintergroenten en rozeval aardappels (plantaardig) € 21,50

**Gnocchi** van zoete aardappel met pompoen, groene kool, gerookte amandel en Hollandaisesaus € 21,50

**Knolselderij-venkelburger** met tomaat, zure bom, remoulade van mierikswortel, dille en kappertjes, verse friet en salade (plantaardig) € 20,50

### BIJGERECHTEN

**Verse friet** met mayonaise € 5,25

**Zoete aardappel friet** met truffelmayonaise € 6,00

**Stokbrood** met boter € 3,25

**Groene salade** € 5,25

**Aardappelpuree** € 5,25

**Groentebeker kids** € 3,75



*Aankomst Koningin Emma*



## DESSERTS

<b>Stroopwafel</b> met speculaas, mascarpone en ingemaakte stoofpeertjes	€ 7,50
<b>Warm chocoladetaartje</b> met pecan-karamelroomijs	€ 8,00
<i>Wijntip: Le Petit Gascoûn 'sweet', Les Frères Laffitte</i>	
<b>Half baked chocolate chip cookie</b> van witte chocolade en kaneel met gebakken appels en vanille-ijs (voor 2 personen)	€ 13,50
<b>IJs van IJscuypje:</b> vanille, chocolade of frambozen	€ 3,00
<b>Hollandse kazen van Lindenhof</b>	€ 14,50
<i>Wijntip: Tawny Port, 8 years, Quinta do Tedo</i>	

## 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

**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

## 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'

## 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*

