

Welkom

Geachte gast,

Namens ons horecateam en onze studenten heten wij u van harte welkom in het restaurant van Parc Spelderholt. Dagelijks verrassen onze chefs u met heerlijke maaltijden die zij met veel plezier en zorg voor u bereiden. Tijdens de bereiding van de gerechten wordt er zoveel mogelijk gebruik gemaakt van lokale producten en wordt elk gerecht voorzien van een bijpassend garnituur.

Op Parc Spelderholt wordt u, op doordeweekse dagen, met een bijzondere glimlach ontvangen door onze jongeren met een beperking. Deze jongeren, studenten van Academie Spelderholt, volgen een ontwikkeltraject op het gebied van leren, wonen en werken. Het doel is om de zelfredzaamheid van deze jongeren te vergroten en gezamenlijk hun talenten te ontdekken en te ontwikkelen. Gastvrijheid met een hoofdletter G, dat is zeker!

Tegenover het hotel is Kasteel Spelderholt gelegen. Dit kasteel wordt gebruikt voor bruiloften, feesten en partijen, trainingen en vergaderingen. Het kasteel is voorzien van diverse zalen en een mooi landelijk terras.

Wij wensen u een smakelijke maaltijd toe.

Met gastvrije groet,
Horecateam en studenten

**“ Blijf op de hoogte
van ons nieuws, deel uw
ervaringen op ons parc
& blijf met ons in contact
via onze social media kanalen “**



www.facebook.com/parcspelderholt/



plus.google.com/u/0/+parcspelderholt/videos



www.twitter.com/Spelderholt



www.linkedin.com/company/parc-spelderholt



www.youtube.com/user/spelderholt



www.instagram.com/parcspelderholt/



SPELDERHOLT
HOTEL

Dranken

Warme dranken

per stuk

Koffie	2,40
Espresso	2,60
Dubbele espresso	3,25
Cappuccino	2,70
Thee	2,30
Warme chocolademelk (met slagroom + 0,25 €)	2,60
Latte Macchiato	2,70

Speciale koffie's

per stuk

Irish Coffee (Koffie, bruine suiker, Irish Whisky en slagroom)	7,00
Spanish Coffee (Koffie, Tia Maria en slagroom)	7,00
Italian Coffee (Koffie, Amaretto en slagroom)	7,00
French Coffee (Koffie, Grand Marnier en slagroom)	7,00

Koude dranken

per fles

Pepsi	2,60
Pepsi light	2,60
Sisi	2,60
Cassis	2,60
Ice Tea	2,60
Sourcy blauw	2,60
Sourcy rood	2,60
Chocolademelk	2,70
Fristi	2,70
Rivella	2,70
Bitterlemon	2,70
Tonic	2,70
7-up	2,60
Sinaasappelsap	2,70
Appelsap	2,70
Ice Tea green	2,60

Dranken

Huiswijnen

Per glas

Levro Chardonnay (fris, fruitig, toegankelijk)	3,80
Bereich Bernkastel (wit, zoet)	3,80
Levro Negroamaro (rijp fruit, soepel, zondoorstoofd)	3,80
Ficade rose	3,80
Zie voor speciale wijnen onze wijnkaart	

Bier

Per fles

Brand Pilsener	2,85
Veluws Schavuyt (Amber/ Tripel/ Blond/Seizoensbier)	4,25
Amstel Radler	3,65
Amstel Radler 0%	2,85
Amstel 0%	2,85

Zie voor meer bieren de bierkaart

Gedistilleerde dranken

Per glas

Jonge Jenever	4,45
Beerenburg	4,45
Bacardi Rum	5,70
Vodka	5,70
Gin	5,70
Cointreau	5,70
Grand Marnier	5,70
Tia Maria	5,70
Amaretto	5,70
V.S.O.P Remy Martin	5,70
Jameson	5,70
PSV (port, sherry, vermouth)	4,10



Lunchkaart

Van 11.00 – 16.00 uur

Boerenbrood (mais of donkerbruin)

Per stuk

Gerookte zalm <i>(mesclun sla, kappertjes en komkommer)</i>	7,80
Gezond <i>(ham, kaas, sla, tomaat, komkommer en ei)</i>	7,80
Gerookte kipfilet <i>(met salade en kerrymayonaise)</i>	7,80
Brie met walnoten en honing	7,80
Tonijnsalade <i>(mesclun sla, kappertjes en komkommer)</i>	7,80

Warme gerechten

2 ambachtelijke rundvlees kroketten <i>(met bruin of wit brood)</i>	7,25
Uitsmijter ham en/of kaas <i>(met bruin of wit brood)</i>	8,75
Tosti ham/kaas <i>(met bruin of wit brood)</i>	4,50
Runderbouillon <i>(met verse tuinkruiden)</i>	6,25

Salades

Salade gerookte zalm	11,00
Salade Niçoise <i>(met papadum)</i>	11,00
Carpaccio van rode biet (V) <i>(met gepocheerde peer, gorgonzola en pecannoten)</i>	11,00

Voor bij de koffie

Appelgebak <i>(met slagroom + 0,25 €)</i>	3,25
Gebak van de dag	4,75
Cheesecake met rood fruit	4,75

Voor bij de borrel

Gemengd bittergarnituur	6,50
Portie ambachtelijke rundvlees bitterballen	6,50
Borrelplank: brood met tapenade, gemarineerde olijven, droge worst en oude kaas	8,50



Aanbieding 3-gangen menu

€ 31,50 p.p.

Voorgerechten

7,35 p.p.

Carpaccio van rode biet (V)
(met gepocheerde peer, gorgonzola en pecannoten)

Salade Niçoise
(met papadum)

Huisgemaakte zalmartaar
(met tzatziki)

Ardennerpaté en croûte
(met een confijt van framboos en lychee)

Runderbouillon
(met verse tuinkruiden)

Hoofdgerechten

20,50 p.p.

Spies van gemarineerde varkenshaas
(met stroganoff saus)

Kalfsentrecôte van de grill
(met kruidenboter)

Lamsstoofschotel
(met paprika, aubergine en courgette)

Vis van de dag

Lasagne van gegrilde groenten (V)

Nagerechten

7,35 p.p.

Crema di Fragola
(aardbei met mascarponecrème)

Duo van witte en donkere chocolademousse

Terrine van kokosijs omhuld met spekkoek

Cheesecake
(met rood fruit)

* Gerechten kunnen naar wens aangepast worden aan eventuele diëten en allergieën.
Vraag hiernaar bij ons personeel.

Wijnkaart

Witte wijnen

ITALIE - Puglia - Italië • <i>Chardonnay</i> <i>fris • fruitig • toegankelijk</i>	Glas 3,80 Fles 19,50
SPANJE - Rueda - Castelo de Medina • <i>Verdejo</i> <i>Aromatisch • Fruitig • Stuivend</i>	Fles 24,00
FRANKRIJK - Languedoc – Badet Clément Révélation • <i>Chardonnay</i> <i>Romig • Vol • Boter</i>	Fles 29,00
DUITSLAND - Moezel – Bereich Bernkastel • <i>Riesling, Müller Thargau</i> <i>Fris zoet • Rijp Fruit</i>	Glas 3,80 Fles 19,50

Rose wijnen

PORTUGAL - Sétubal Ficada Rosado • Castelão <i>Soepel • Fruitig • Fris</i>	Glas 3,80 Fles 19,50
--	---------------------------------------

Rode wijnen

ITALIË – Levro (Druivensoort Negroamaro) • <i>Pugla Italië</i> <i>Rijp fruit • soepel • zondoorstoofd</i>	Glas 3,80 Fles 19,50
SPANJE – La Mancha – Marques de Castilla Reserva <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i> <i>Houtgerijpt • Zacht • Kruidig</i>	Fles 24,00
FRANKRIJK - Languedoc – Badet Clément Révélation • <i>Pinot Noir</i> <i>Sappig • Elegant • Opwekkend</i>	Fles 29,00

Mousserende wijnen

ITALIE - Veneto – Cielo Prosecco Frizzante • <i>Prosecco</i> <i>Fruitig • Fijne mousse • Zacht droog</i>	Fles 25,25
FRANKRIJK - Champagne – Agrapart & Fils les 7 crus • <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> <i>Verfijnde mousse • Feestelijk aperitief • Zacht</i>	Fles 50,00



Bierkaart

Per fles

Amber bier – Veluwe Schavuyt • Alc. 6,5 vol. % Het eerste bier dat in 2010 vanuit de brouwerij uit de tanks kwam. Een mooi amberkleurig bier dat gevaarlijk soepel doordrinkt. Kenmerkend is zijn lichte karamelsmaak, aangename hop bitterheid in combinatie met een vleugje honing waardoor het geheel een mooie variatie van frisse fruitige smaken heeft van begin tot afdrank.	4,25
Blond bier – Veluwe Schavuyt • Alc. 5,6 vol. % Onze lichte en frisse volmout blonde is licht moutig van smaak met een milde bitterheid alsmede een fruitig hoparoma in de afdrank welke geruime tijd aanwezig blijft. De milde bitterheid en het fruitige karakter worden verkregen door een mooie melange van 4 hoprassen. Een heerlijk fris bier die het beste iets koel gedronken kan worden	4,25
Tripel bier – Veluwe Schavuyt • Alc. 7,5 vol. % Onze nieuwste creatie is een tripel die qua traditie onder de zwaardere blonde bieren valt. Licht zoet van smaak met een stevig hop karakter zowel in bitterheid als aroma. Gerstemout en tarwemout vormen de basis voor dit bier, de combinatie van 2 nobele Europese hoprassen en het subtiele gebruik van kruiden, zoals korianderzaad, geven deze tripel zijn mysterieuze frisse zoete karakter.	4,25
Seizoensbier – – Veluwe Schavuyt Voor ieder seizoen wordt een passend biertje aangeboden. Vraag onze medewerkers voor meer informatie.	4,25
Brand – Pilsener Deze pilsener heeft een bittere smaak. Voor zijn bieren gebruikt Brand Saazerhop uit Tsjechië, een hop met een zwaar delicaat aroma.	2,85
Amstel Radler Een verfrissende mix van Amstel bier en sprankelend citroenwater. Met maar 2% alcohol is het een licht bier en makkelijk te drinken.	3,65
Amstel Radler 0% Een goede vervanger van de normale Amstel Radler en net zo verfrissend.	2,85
Amstel Malt Dit alcoholvrije biertje heeft een licht moutige en bittere smaak. Het alcoholgehalte wordt pas na het natuurlijke proces teruggebracht. De kleur van Amstel Malt is hierdoor wel iets donkerder dan bij een normale pilsener.	2,85



Geschiedenis

Het landgoed Spelderholt

In 1905 kocht jonkheer Louis Frederik Teixeira de Mattos in Beekbergen een complex van 750 hectare woeste grond om daar op een hoog punt een buitenverblijf te stichten waar hij met zijn gezin de zomer door kon brengen.

Naar ontwerp van de Haarlemse architect F.N.J. Haitsma Mulier werden een kasteel en diverse andere gebouwen aangelegd op het landgoed. Ruim 20 hectare rondom het kasteel werd naar ontwerp van Leonard A. Springer ingericht en op de aangrenzende gronden werden bossen geplant, landschapsarchitect te Haarlem. In 1908 werd het landgoed opgeleverd en vanaf 1909 tot 1921 woonde de familie Teixeira de Mattos er permanent.

In 1921 besloot Teixeira de Mattos een groot deel van het landgoed Spelderholt inclusief de gebouwen af te staan aan de Nederlandse staat ten behoeve van de ontwikkeling van de Nederlandse Bosbouw. De Nederlandse Staat vestigde er in datzelfde jaar nog een onderzoeksinstituut voor pluimvee met als doel de Nederlands pluimvee sector verder te ontwikkelen. Het Kasteel werd in deze tijd gebruikt als woonplek voor de directeur en tevens waren hier een aantal kantoren gevestigd.

Na ruim 80 jaar als onderzoeksinstituut gediend te hebben werd het landgoed in gebruik genomen door de huidige bewoners.

Uitgebreide informatie over het leven van Louis Frederik Teixeira de Mattos vindt u via de link;
[www.biografischwoordenboekgelderland.nl/bio/5_Louis_Frederik_Teixeira_de_Mattos](http://www.biografischwoordenboek gelderland.nl/bio/5_Louis_Frederik_Teixeira_de_Mattos)

