

Geachte Gast,

Van harte welkom in ons restaurant!

Met zorg heeft ons keukenteam deze menukaart voor u samengesteld.

*Heeft u bepaalde dieetwensen of allergieën? Onze keuken is hier graag van op de hoogte om u een zorgeloze avond te bezorgen!*

Wij wensen u een gezellig en smakelijk diner!

Met gastvrije groet,

Fletcher hotel restaurant Wipselberg - Veluwe

### **Geschiedenis:**

Lang geleden (1925) heeft een Amsterdamse ambtenaar een prachtig huis laten bouwen op een grote heuvel 't Wipfel. Hij bouwde het huis en noemde het "de Wipselberg". Jaren later kwam hij erachter dat het woord Wipfel synoniem is aan het Duitse woord Gipfel: hoogste top, op deze top verrees het witte huis.

In de oorlog liet de Amsterdammer hier 22 joden onderduiken. Plaggenhutten op het uitgestrekte bosterrein dienden als schuilplaats. Bommen vielen tussen de bomen maar raakte gelukkig het huis niet. De Wipselberg bleef bestaan. Na de oorlog ging de Amsterdamse ambtenaar weer terug naar Amsterdam. Het huis werd te koop aangeboden en werd direct gekocht door een andere natuurliefhebber, de heer Kiel.

Na zijn overlijden besloot zijn dochter Hanny Kiel van het schitterend complex een hotel te maken. Het landhuis met zijn vele kamers leende zich daar uitstekend voor, het hotel werd een succes. Toch was Hanny Kiel ook met hele andere ideeën bezig, haar wens was om een schoonheidsoord op te zetten, maar het harde werken brak haar op en besloot in 1960 de Wipselberg te sluiten.

Maar het idee van schoonheids- annex kuuroord bleef bestaan, en besloot uiteindelijk haar ideeën vorm te geven. De koele hotelkamers veranderden in vrouwelijk sfeerkamers. Het kuuroord werd een succes, er werd hier zowel aan de innerlijke en uiterlijk schoonheid gewerkt.

Tot haar dood in 1974 heeft Hanny Kiel haar kuuroord aangehouden, daarna is het vele malen van eigenaar gewisseld maar het kuuroord heeft tot in 1986 bestaan daarna werd het veranderd tot conferentieoord.

In 1993 is het landhuis voor het grootste gedeelte door brand verwoest. De toenmalige eigenaar heeft het verkocht aan de huidige eigenaar. De huidige eigenaar heeft besloten om het weer in de originele staat te doen verrijzen uit zijn as, zoals de Wipselberg was.

## Maandactie

**Wildstoof € 19,50**

Huisgemaakte Wildstoof | geserveerd met rode kool

**Wildstoof met Bockbier € 23,00**

Huisgemaakte Wildstoof | geserveerd met rode kool

**Fletcher "OLD" Burger € 14,50**

Runderburger | OLD Amsterdam | Sla | Tomaat

**Fletcher "OLD" Burger met La Trappe Isid'or € 18,50**

Runderburger | OLD Amsterdam | Sla | Tomaat

## Om mee te starten

**Broodplank €3,90**

Vers gebakken brood | Smeersels

**Luxe broodplank €5,50**

Vers gebakken brood | Tapenade | Olijven | Kruidendip

## Voorgerechten

**Tomatensoep € 6,00**

Huisgemaakte tomatensoep | Basilicum room

**Winter salade € 6,00**

Gebakken paddenstoelen | Katenspek

**Tonijnsalade € 6,00**

Tonijnsalade | Gemarineerde tomaatjes

**Pastinaak/Wortel soep € 8,50**

Uitgebakken spekjes

**Heerlijke combinatie € 8,50**

Boeren paté | Gerookte eendenborst | Stroop van honing en tijm

**Frisse salade "Wipselberg" € 8,50**

Brie | Zongedroogde tomaat | Chorizo kroket

**Carpaccio € 11,00\***

Dungesneden ossenhaas | Truffelmayonaise | Krokante spekjes

**Zalm rouleau € 11,00\***

Huis gerookte zalm | Forel | Kruidensalade | Saffraan mayonaise

## Hoofdgerechten

**Schnitzel € 18,00**

Krokant gebakken | Met stroganoffsaus

**Gegrilde kippendijfilet € 18,00**

Gemarineerd in madras | Couscous | Yoghurt/mint dip

**Rijk gevulde tagliatelle € 18,00**

Met roomsaus

**Gegrilde biefstuk € 20,50**

Gegrilde biefstukjes | Gegratineerd met gorgonzola

**Gevulde portobello € 20,50**

Gevuld met duxelles van paddenstoelen en boursin

**Zalmfilet € 20,50**

In de oven gegaard | Krokante uitjes | Hoisinsaus

**Kalfsribeye € 23,00\***

Gegrilde kalfsribeye | Jus van morieltjes

**Schelvis € 23,00\***

Gebakken | Met kruidenrisotto | Schuim van kreeftenbisque

**\*Toeslag i.c.m. met een 3 gangen menu € 3.50**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een eigen garnituur op het bord.  
Op verzoek kan extra worden geserveerd: puntzak frites met mayonaise, Provinciale  
Rosevalaardappels, gemengde groene salade, seizoensgroenten €3,50

## Desserts

### Roomijs toren € 6,50

Drie soorten roomijs | Krokante wafeltjes

### Bavarois € 6,50

Mango | Chocoladesaus

### Parfait € 9,00

Nougatine parfait | Karamelsaus

### Crème brûlée € 9,00

Spekkoek | Kaneelroomijs

### Kaasplateau € 11,50

Binnen- en buitenlandse kazen | Olijvenbrood | Appelstroop

## Kindergerechten

**Tomatensoep € 4,00**

Kleine tomatensoep

**Hamburger € 6,00**

Hamburger | Broodje | Frites | Sla | Mayonaise | Ketchup

**Kipnuggets, frikandel of kroket € 6,00**

Kipnuggets | Frikandel | Kroket | Frites | Mayonaise | Ketchup | Appelmoes

**Spaghetti € 6,00**

Spaghetti | Tomatensaus | Runder gehakt | Geraspte kaas

**Lekkerbek € 6,00**

Lekkerbek | Ravigottesaus | Frites

**Pannenkoek € 6,00**

Pannenkoek | Stroop | Poedersuiker

**Kinderijsje € 4,00**

Ijs naar keuze | Vruchtjes | Slagroom

**Vers fruit € 4,00**

Schaaltje vers fruit