

## Landgoed Avegoor en restaurant Max, het verhaal...

Sinds 1356 ligt er dit prachtig landgoed in het heuvelachtige groen op de rand van de Veluwe met een bijzonder rijke traditie.

Het landgoed werd in 1648 aangekocht door stadhouder Willem II.

De Koninklijke familie gebruikte het landgoed als buitenverblijf voor de traditionele fazanten- en zwijnenjacht.

In het begin van de 19e eeuw keerde het landgoed terug in eigendom bij Middachten en werd het een statig landhuis, kasteel Avegoor.

Na het overlijden van graaf Willem Gustraaf Frederik van Reede in 1844, vertrok de weduwe Wendela Eleonora Boreel van Hogelanden uit het kasteel Middachten en nam haar intrek op het kasteel Avegoor.

My Lady, zoals ze ook wel werd genoemd, had een voorliefde voor de kunst en moedigde de kunstenaars aan in de omgeving.

Een van de plaatselijke kunstenaars, genaamd, Max, was zeer geliefd bij My Lady.

Max was een eenvoudige kunstenaar met veel talent. Hij kwam regelmatig op het kasteel schilderen.

De gravin kocht zijn werken op en organiseerde exposities.

Aanvullend op de kunst verzorgde de persoonlijke chef van de gravin de gasten met culinaire heerlijkheden in het teken van kunst.

Gasten kwamen uit het gehele land en de keuken van Avegoor werd erg geroemd.

Haar gasten verbleven in de diverse kunstkamers die door de lokale kunstenaars waren ingericht. De publiciteit was zo groot waardoor de gravin meer kamers liet bouwen en diverse kunstenaars uit het land kwamen naar Landgoed Avegoor.

Er werd zelfs een verblijf naar Max vernoemd, door zijn successen.

Dit verblijf is tegenwoordig restaurant Max. Het was toegankelijk en werd een broedplaats voor diverse kunstenaars.

Een van haar verblijven werd een atelier om kunstenaars de kans te geven zich te ontwikkelen. Als een kunstenaar ervaren en oud genoeg was, verliet hij het landgoed en liet een handtekening achter op een muur...

## Lunch

(12.00 uur tot 16.30 uur)

Sandwich met Schotse gerookte zalm, komkommer en kruiden crème fraîche € 8,50

Wrap met Serranoham, kruidensla, gedroogde tomaat, Parmeggiano en huisgemaakte mayonaise € 8,50

Soep van de dag met brood en roomboter € 7,50

"Catch of the day" of the day met Ceaser salade € 11,75

Onderstaande gerechten worden met friet en mayonaise geserveerd

"Clubsandwich", met gerookte kip, bacon en mosterdmayonaise € 12,50

"Quarterpounder" van het Brandroodrund, met bacon and cheese € 13,50

"BBQ Steak" met kruidenboter met Ceaser salade € 19,50

## Bij de borrel

Franse zuurdesem baguette met tapenades roomboter en kruidenboter € 5,50

Avegoor olijven en notenmix "Gotje" € 4,50

Bitterballen van het huis met Doesburgse mosterd 8/st € 5,50

Assortiment ambachtelijke mini-kroketten 11/st € 7,25

Assortiment gestoomde dim-sum met ketjap en chili 6/st € 8,50

"Max Bites" warm bittergarnituur met chilisaus en Doesburgse mosterd € 12,50

## Koffie

Koffie	€ 2,25
Thee	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,25
Dubbele Espresso	€ 3,50
Ristretto	€ 2,25
Latte Macchiato	€ 2,75
Koffie verkeerd	€ 2,75
Chocolademelk	€ 2,50
met slagroom	€ 3,00

## Bij de koffie

Huisgemaakte friandises (drie stuks)	€ 3,00
Appelgebak	€ 4,00
met slagroom	€ 4,50
"Avegoor bol" met slagroom en kersen	€ 4,50

### High Tea... (per 2 personen)

Soep van de dag

Mini sandwich en wrap

Huisgemaakte patisserie

Scone met citroencurd en clotted cream

Hartige snacks

**€ 17,50 per persoon**

## Max Menu

Een verrassende keuze is ons dagmenu, samengesteld uit gerechten van uitsluitend dagverse seizoensproducten.

We vertellen u graag waaruit het menu vandaag bestaat, maar het is misschien spannender om het menu als verrassing te laten serveren. Hoe dan ook, wij houden graag rekening met eventuele dieetwensen. Uiteraard is het mogelijk om bij de gerechten passende wijnen te serveren.

### Max Menu

Drie Gangen Menu € 32,50  
Drie Gangen Wijn € 17,50

Vier Gangen Menu € 40,50  
Vier Gangen Wijn € 22,50



Vijf Gangen Menu € 48,50  
Vijf Gangen Wijn € 27,50

### Kunst in de kaart

Op onze menukaart zoeken wij verbinding tussen kunstenaars en Landgoed Avegoor. Op deze kaart staat Birgit Stigter centraal. Haar gerechten herkent u aan het 'vriendje'



## Voorgerechten

- Ganzenlever**   
Verbinding van ganzenlevermousse, getoaste brioche en perengelei € 13,50  
*Wijnsuggestie: Vouvray ' Clos de Vaux', domaine Vigneau-Chevreau (per glas € 6,60)*
- Carpaccio**  
Klassieke carpaccio van Brandrode rund met Worchester mayonaise,  
pijnboompitten en oude kaas van het Brandrode rund € 13,50  
*Wijnsuggestie: Macon Peronnes, domaine du Bicheron (per glas € 5,50)*
- Oesters**  
Franse Creuses 000 (1/2 dozijn) met rode wijnazijn, sjalotten en citroen € 14,50  
*Wijnsuggestie: Losserrassen, Gruner Veltiner, Schloss Gobelsburger (per glas € 5,50)*
- Salade "De Meander"**   
Wintergroenten van biologische boerderij "De Meander" verwerkt tot een € 12,50  
een salade met een schuimige crème soep van topinamboer  
*Wijnsuggestie: 2010 Les Grès viognier, Vignerons de Puisserguier, VdP d' Oc (per glas € 5,00)*

## Soepen

- Uiensoep**  
Van uien van biologische boerderij "De Meander" met een croûton € 11,50  
met oude kaas
- Bisque**  
Bisque van spinkrabben met een tortellini van krab met een reductie van paprika  
en chutney van pomodori tomaat € 14,50



Vegetarisch



Birgit Stigter

## Hoofdgerechten

### Schaal- en schelpdieren



Tagliatelle met coquilles, gamba's, inktvis, gegrilde groene asperges en zwarte peper

€ 23,50

*Wijnsuggestie: Chardonnay 'Classic' Leyda, Chili (per glas € 4,50)*

### Skrei

Op de huid gebakken met cous-cous, geroosterde amandelen, crème van pompoen en een saus verrijkt met raz el hanout en rozenwater

€ 23,50

*Wijnsuggestie: Marsanne "Les Tannes Tradition" (per glas € 4,50)*

### Risotto



Risotto van Carnaroli-rijst met gebakken eekhoortjesbrood, rucola en Parmezaanse kaas

€ 19,50

Supplement truffel:

€ 5,00

*Wijnsuggestie: Chardonnay Falaris Hill, Leyda, Chili (per glas € 5,75)*

### Ossenhaas

Gegratineerd met uiensoubise en diverse bereidingen van winterse knolgroenten met een jus rôti

€ 27,50

Supplement gebakken ganzenlever

€ 7,50

*Wijnsuggestie: Château Nodoz, Côtes de Bourg (per glas € 5,00)*

### Tamme eend

Op Oosterse wijze geroerbakt met waterkastanjes en Hoi-sin, import noedels, paksoy met sesam en tofu

€ 27,50

*Wijnsuggestie: Vale da Clara, Quinta de la Rosa, Douro, Portugal (per glas € 5,00)*

### Ree

Twee bereidingen, gestoofde schouder en rosé gebraden met duxelles van bospaddenstoelen, aardappelmousseline met gerookt spek

€ 28,50

*Wijnsuggestie: 2005 Carascal, Bodega Weinert, Mendoza, Argentinië (per glas € 5,00)*

Alle winterse groenten worden voornamelijk gebruikt van biologische boerderij "De Meander"

## Supplementen

Caesar salade

€ 3,50

Puntzak friet met mayonaise

€ 3,50

## Dessert

### Kaas

Vijf soorten kaas uit de buurt en van een eindje verderop met huisgemaakt zuurdesembrood en vijgencompôte € 13,50

### Bittere chocolade

Warm chocoladetaartje met bloedsinaasappel en citroengras (bereidingstijd ca. 10 minuten) € 8,50

### Ananas

Tartaar van ananas met panna cotta van kokos met sorbet van lychee gesuikerde koriander en meringue met VOC kruiden € 8,50

### Dessert van de dag

Dagelijks wisselend dessert van onze patissier € 8,50

### Bij de koffie

Huisgemaakte friandises (drie stuks) € 3,00

## Dessertwijn

	<u>Glas</u>	<u>Fles</u>
2009 Rooi Muscadel, Robertson, Rietvallei, Zuid-Afrika	€ 6,25	€ 32,50
2010 Moscato d'Asti, Bricco Riella, Piemonte, Italië	€ 6,25	€ 32,50
2010 Monbazillac, Chateau Bellevue, Frankrijk	€ 7,00	€ 39,50

## Special Coffee

Irish Coffee (Ierse whisky)	€ 7,50
French Coffee (Grand Marnier)	€ 7,50
Italian Coffee (Amaretto)	€ 7,50
Spanish Coffee (Tia Maria)	€ 7,50
Dokkumer Koffie (Beerenburg)	€ 7,50

# Wijnen

## Mousserend

	<u>Glas</u>	<u>Fles</u>
Prosecco, Scavi & Ray	€ 5,50	€ 30,00
Champagne, Besserat de Bellefon	€ 10,00	€ 60,00
Champagne, Besserat de Bellefon (375ml)		€ 27,50

## Witte huiswijn

2010 Chardonnay, Domaine Galetis, Côtes de Carcassonne	€ 4,25	€ 22,50
2010 Sauvignon, Domaine Galetis, Côtes de Carcassonne	€ 4,25	€ 22,50

## Witte wijn

2011 Chardonnay Classic Reserva, Viña Leyda, Chili		€ 24,00
2010 Les Grès viognier, Vignerons de Puisserguier, VdP d' Oc		€ 25,00
2009 Mâcon Péronnes, domaine de Bicheron		€ 27,50
2010 Losserrassen, Gruner Veltiner, Schloss Gobelsburger, Oostenrijk		€ 27,50
2010 Marsanne `Les Tannes´, Cht. de Conas, Languedoc		€ 28,50
2010 Chardonnay Falaris Hill, Viña Leyda, Chili		€ 28,75
2010 Rioja `Muga´ Blanco, Bodegas Muga, Rioja, Spanje		€ 36,00
2010 Pinot Grigio `Soll´, Kellerei Kaltern, Alto Adige, Italië		€ 42,50
2009 Vouvray, Cuvée `Clos de Vaux´ Demi-Sec		
Domaine Vigneau-Chevreau, Loire, Frankrijk (Biologische wijn)		€ 42,50

## Zoete witte wijn

2011 Niersteiner `Gutes Domtal´, Ludwig Neuhaus, Rheinhessen, Duitsland	€ 4,25	€ 22,50
---	--------	---------

## Rosé wijn

2010 Merlot, Domaine Galetis, Côtes de Carcassonne	€ 4,25	€ 22,50
--	--------	---------

## Rode huiswijn

2010 Merlot, Domaine Galetis, Côtes de Carcassonne	€ 4,25	€ 22,50
--	--------	---------

## Rode wijn

2010 Carmenère Classic Reserva, Viña Leyda, Chili		€ 24,00
2006 Carascal (malbec/cabernet sauvignon/merlot, Bodega Weinert, Mendoza, Argentinië		€ 25,00
2008 Vale da Clara, Quinta de la Rosa, Douro, Portugal		€ 25,00
2009 Chateau d'Oupia, Minervois, Frankrijk		€ 32,50
2009 Primitivo Salento `Terrea Melixia´, Cantina Due Palme, Pùglia, Italië		€ 34,00
2009 Spätburgunder `Troocken´, Weingut Manz, Rheinhessen, Duitsland		€ 37,50