

A vertical strip of leopard print pattern on the left side of the page, featuring dark brown spots on a lighter tan background.

Nº15

restaurant | boutique hotel



Historie

In 1966 trokken Leo en Corrie Piek vanuit de randstad naar de Veluwe. Met een hoop ervaring in de horeca (ras-Amsterdammer Leo had enkele café's en Haarlemse Corrie werkte in diverse restaurants), maar ook als ondernemers (zo hadden ze samen een fabriek die shampoo-kussentjes en later mayonaise zakjes maakten), startten ze Hotel Hoog Soeren, midden in de Kroondomeinen. Het hotel was eigenlijk een pension, waar in de zomer vijftig gasten op basis van volpension verbleven.

In de eerste jaren deden ze alles samen. Corrie toverde de lekkerste lunches en diners uit de keuken. Leo was op en top gastheer en haalde iedere ochtend in alle vroegte verse broodjes voor het ontbijt. Door een groeiend aantal gasten kon een verbouwing niet uitblijven en eind jaren zeventig werd een keuken, extra hotelkamers en een zijvleugel gerealiseerd. Leo en Corrie hebben twee dochters, die al van jongs af aan meehielpen, maar later pas officieel in de zaak kwamen. Als Leo in 1998 overlijdt gaan Corrie, dochter Lea en haar man Jesse verder. Een paar jaar later komt dochter Ilvia in de zaak. Ook volgt er weer een verbouwing: de hotelkamers worden groter en krijgen bad, douche, toilet en tv.

In 2015 krijgt het restaurant een eigen identiteit met de naam Restaurant N°15. De nadruk komt te liggen op pure en biologische gerechten, met het oog op duurzaamheid en dierenwelzijn. Er ontstaan mooie samenwerkingen met ondernemers die ook een eerlijke filosofie nastreven en op een ambachtelijke manier werken. Invloeden en trends vanuit andere landen beïnvloeden de keuken, maar klassiekers blijven en hierdoor ontstaat een mooie mix van een trendy restaurant met een gezellige en nostalgische sfeer.

Ook het interieur van zowel ons boutique hotel als restaurant heeft een flinke make-over ondergaan de afgelopen jaren. Tegenwoordig werken de kleinkinderen van Corrie ook in het bedrijf en komt zij iedere ochtend een praatje maken, espresso drinken en zo nodig wat aanwijzingen geven, want dit vak verleer je nooit.

Team N°15

An ornate, rectangular gold frame with intricate scrollwork and floral patterns, hanging from a thin pink string.

NACHTJE BLIJVEN SLAPEN?

Gezellig!
*Bekijk onze kamers &
bijbehorende prijzen
op de website.
www.no15hoogsoeren.nl*

An ornate, rectangular gold frame with intricate scrollwork and floral patterns, hanging from a thin pink string.

VOLG ONS OP DE SOCIALS!

@no15hoogsoeren
@edlaardhuis

An ornate, rectangular gold frame with intricate scrollwork and floral patterns, hanging from a thin pink string.

HEB JE EEN VOEDSELALLERGIE?

Laat het ons weten,
dan houden we hier graag
rekening mee!

*Ondanks dat wij zorgvuldig omgaan
met allergenen, kunnen wij helaas niet
garanderen dat onze gerechten volledig
vrij zijn van sporen van allergenen.*

N°15

WINTER SPECIALS

Maple spice latte	6
+ slagroom	6.5
Hot Chocolate	5
+ slagroom	5.5
+ Baileys	9.5
+ bruine rum	9.5
Chai tea latte	4.9
Winterthee: verse gemberthee sinaasappel kaneel	4.5

KOFFIE

Koffie Espresso	3.3
Cappuccino Koffie verkeerd	4
Cortado	3.6
Latte macchiato	5.2
+ vanille of caramel	5.8
Flat white	5

*Wij hebben havermelk en
cafeïnevrije koffie*

Thee van <i>Fleur de Café</i>	3.3
Zwarte thee: ceylon earl grey	
Witte thee: liefdevol	
Groene thee: cactusvijg lemon	
Rooibos thee: naturel orange	
Kruidenthee: zorgeloos green chai	
Verse muntthee gemberthee	4.2
Jasmijn parels	4.2

ZUIVEL

Biologische melk karnemelk	3.2
Chocomel	3.8
Fristi	3.8

TAARTEN

POTJE N°15 BESTSELLER!	6.2
Monchou Bastogne rood fruit	
GOLDEN OLDIE	6
Appel kruimeltaart slagroom	
NUTS & NECTAR	6
Tsjechische honingnotentaart	
PECAN MERINGUE	6
Caramel slagroom	

SAPPEN

Popeye	7.2
Spinazie ananas banaan mango appel	
Magic mango	7.2
Mango perzik passievrucht appel	
Verse jus d'orange	4.6
Appelaere appelsap	4.5
Tomatensap	4.5

SODA'S

Coca Cola Coca Cola Zero	3.5
Sprite Cassis Fanta Rivella	3.5
Tonic Bitter Lemon	3.7
Ginger Ale Ginger Beer	3.7
Fuzetea Sparkling	3.7
Fuzetea Green mango	3.7
Fuzetea Peach	3.7
Pink Berry Lemonade	4.5
San Pellegrino Aranciata Rossa	4.5
Aqua Panna San Pellegrino	
250 ml	3.5
750 ml	7.5

N°15

Onze keuken is geopend vanaf 12:00

LUNCH

tot 15:00

*Onderstaande wordt geserveerd op een
woudkorenbol van Bakker Piet!
Liever een brioche bol? Dat kan ook!*

 **THE G.O.A.T.** (*Greatest of all time*) 13

Warme geitenkaas | stoofpeer
notencrumble | aceto balsamico

 **HAPPY HUMMUS** 12.5

Spicy mango hummus | avocado
tomatensalsa

NEUSJE VAN DE ZALM 14.5

Gerookte zalm | appel | kappertjes
rode ui | peper-limoenmayonaise

TRUFFELICIOUS 12.5

Mortadella | pistache | augurk
truffelmayonaise

KIPLEKKER **BESTSELLER!** 13

Gegrilde kip | uitgebakken spek
avocado | chilimayonaise

PANCAKES

 **ZOETE ZALIGHEID** 8
Kaneelsuiker | roomboter

 **PANCAKES N°15** 9.5
Monchou | Bastogne
rood fruit

BANANARAMA 10.5
Banaan | uitgebakken spek
stroop



LUNCHBITES N°15

tot 15:00

- Kopje soep met crostini
- Mini broodje groentekroket
- Mini broodje fenegriek kaas
- Frisse salade

16.5

*Onderstaande wordt geserveerd op
twee sneetjes meergranen desembrood.
Liever wit brood? Dat kan ook!*

CROQUETTERIE 13

*Keuze uit de volgende ambachtelijke
croquetten:*

-  Rundvlees
-  Groente
-  Bospaddenstoelen

 **EGG-XTRA ENERGY** 14

Omelet van 3 biologische eitjes
belegen Beemster | broccoli
zongedroogde tomaat | bosui

EGGCITING 13

Uitsmijter van 3 biologische eitjes
gekruid beenham | belegen Beemster

SPEK-TACULAIR 13

Uitsmijter van 3 biologische eitjes
uitgebakken spek

A POKÉ BOWL IS ALWAYS A GOOD IDEA **BESTSELLER!**

Sushirijst | edamame | avocado
radijs | rode kool | mango
zoetzure komkommer

-  Naturel 19
- Gegrilde kip 22.5
- Gerookte zalm 23.5

N°15

HAUTE FRITURE

 **VEGGIES** 8 stuks 10
Groentekroketjes | kaastengels
oesterzwambitterballen
kerriesamosa's

FISHTASTIC 8 stuks 11
Garnalenkroketjes | calamares
torpedogarnalen

DE BALLEEN! 8 stuks 9.5
Rundvleesbitterballen
mosterd

 **EYES ON THE FRIES**
Heerlijke krokante frites met:
Mayonaise 5.5
Truffelmayonaise 6
Parmezaanse kaas | peterselie
truffelmayonaise 7.5

OP DE FLES

1. Breugem Zoentje Blond 7.5
2. Breugem Man Hug IPA 8
3. Breugem High Five Tripel 8
4. Breugem Compliment Saison-wit 8
5. Fourchette Tripel 7.5
6. La Chouffe Ongefilterd blond 7.5
7. La Corne du Bois des Pendes 10
8. La Trappe Dubbel 7
9. La Trappe Isid'Or 7
10. La Trappe Quadrupel 7.5
11. Omer Strong blond 7
12. Orval Ale 8
13. Rochefort 8 Barley Wine 8.5
14. Rochefort 10 Quadrupel 9
15. St. Bernardus Abt Strong Ale 7.5
16. Vliegend Varken Blond 7.5

BIJ DE BORREL

 **BROOD OP DE PLANK** 9.5
Rozemarijn breekbrood | pesto
tomatensalsa | ricotta dip

 **CHILI CHEESE NACHOS** 9.5
Cheddar | crème fraîche | chilisaus
guacamole | bosui | jalapēno

BURGERS

De burgers worden geserveerd met frites

WOW FACTOR WAGYU 24.5
Wagyu burger op een brioche bun
Cheddar | tomaat | rode ui | augurk
N°15 burgersaus

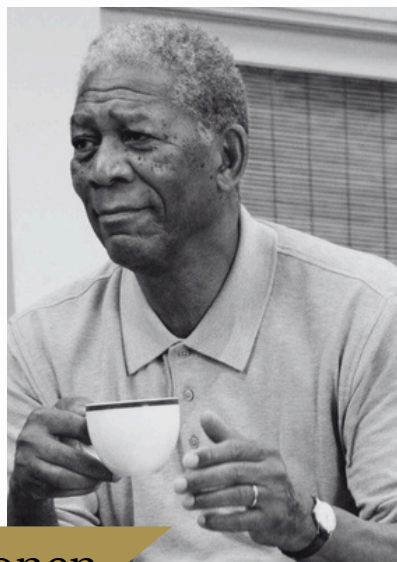
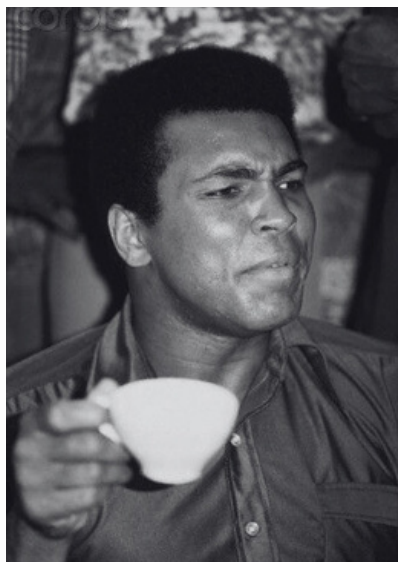
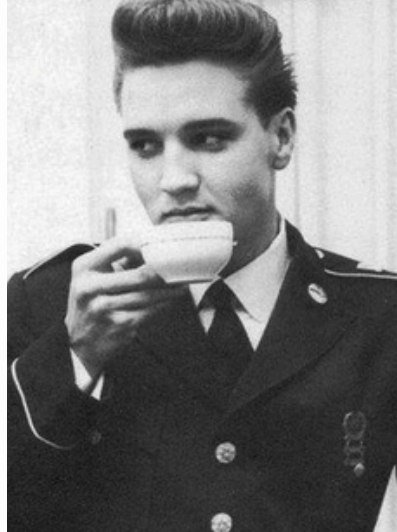
 **VERY GOOD VEGGIE** 22.5
Beyond meat burger op een brioche bun
frisse rode kool salade
N°15 burgersaus

VAN DE TAP

17. Gulpener Château Neubourg 4.5
18. Gulpener Korenwolf 5.5
19. N°15 Amber 5.5

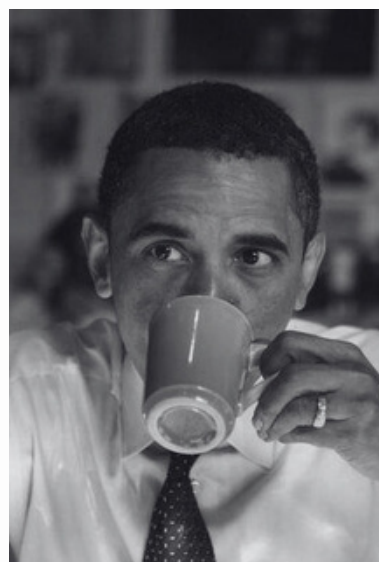
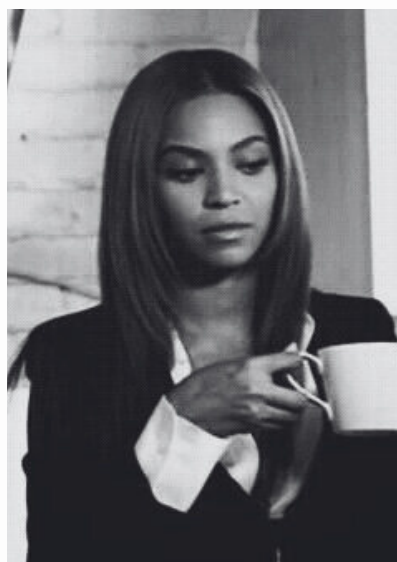
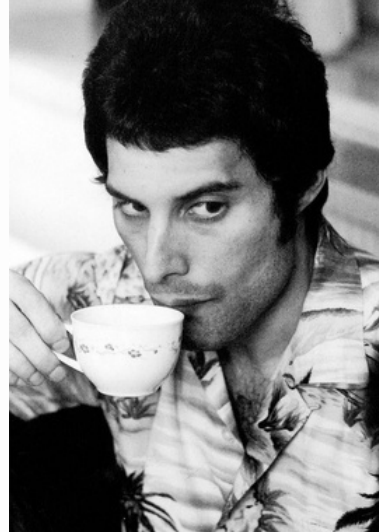
ALCOHOLVRIJ

Gulpener Radler 0.0 4.5
Korenwolf Wit 0.0 4.5
Gulpener IPA 0.3 4.5
Breugem Knipoog 0.4% 6.5
La Trappe Nillis 5.5
Warsteiner 0.0 4.5



32 koffiedrinkende iconen





Nº15

BUBBELS

- | | |
|---------------------------|------|
| 1. Cielo Prosecco Italië | |
| Per fles | 28.5 |
| Piccolo | 10.5 |
| 2. Neleman Cava Nederland | 47.5 |
| Brut of Rosé | |

WITTE WIJN & ROSÉ

- | | |
|--|------|
| 3. Madregale Pinot Grigio Abruzzo, Italië | |
| Frisdroog citrus grapefruit | |
| Per glas | 6 |
| Per fles | 30 |
| 4. L'Arjolle Sauvignon Blanc | |
| Côtes de Thongue, Languedoc | |
| Aromatisch lichtfris appel peer | |
| Per glas | 6.5 |
| Per fles | 32.5 |
| 5. Philibert Du Charme Chardonnay | |
| Pays d'Oc, Frankrijk | |
| Vol van smaak vanille eiken | |
| Per glas | 7 |
| Per fles | 35 |
| 6. Romanus Spätlese Rheinhessen, Duitsland | |
| Friszoet fruitig honing perzik | |
| Per glas | 6 |
| Per fles | 30 |
| 7. Marival Rosé Pays D'oc, Frankrijk | |
| Fris bloemig aardbei framboos | |
| Per glas | 6 |
| Per fles | 30 |

RODE WIJN

- | | |
|---|------|
| 8. Domiziano Negroamaro Puglia, Italië | |
| Stevig licht kruidig pruim | |
| Per glas | 6 |
| Per fles | 30 |
| 9. Piqueras Grenache Almansa, Spanje | |
| Intens vanille eiken | |
| Per glas | 7 |
| Per fles | 35 |
| 10. Homerun Zinfandel California, USA | |
| Vol soepel braam vanille | |
| Per glas | 6.5 |
| Per fles | 32.5 |
| 11. L'Arjolle Cabernet Merlot Languedoc | |
| Aromatisch droog kers | |
| Per glas | 6.5 |
| Per fles | 32.5 |
| 12. Herdade de São Miquel | |
| Alentejano, Portugal | |
| Zacht vol vanille eiken tabak | |
| Per fles | 37.5 |
| 13. Ernst Minges Spatbürgunder | |
| Pfalz, Duitsland | |
| Intens peer licht kruidig | |
| Per fles | 39.5 |

COCKTAILS

- | | |
|-------------------------|-----|
| Mojito | 11 |
| Alcoholvrij mogelijk | 7.5 |
| Gin Tonic | 11 |
| Alcoholvrij mogelijk | 7.5 |
| Pornstar Martini | 12 |
| Espresso Martini | 12 |
| Cloverclub | 12 |
| Framboos gin citrus | |

SOEPEN

-  **JAVAANSE KERRIE** **BESTSELLER!** 8
Kokos | bosui | seroendeng | crostini
-  **MMMUSHROOMS** 8
Bospaddenstoelensoep
peterselie olie | crostini
- BORN TO BE WILD** 8
Wildbouillon | Madeira
enoki paddenstoelen | crostini

STARTERS & SALADES

-  **NO GOATS NO GLORY** 12.5
Salade met warme geitenkaas
stoofpeer | notencrumble
Biertip: 3, 5 | Wijntip: 5
-  **TOMAATFANAAT** 11.5
Gemarineerde tomaatjes
whipped ricotta | crostini's
Biertip: 4, 18 | Wijntip: 4
- SO GOOD SALMON** 13
Zalmtartaar | appel | kappertjes
rode ui | peper-limoenmayonaise
Biertip: 12 | Wijntip: 4, 7
- MEAT & TREAT** **BESTSELLER!** 13.5
Rundercarpaccio | truffelmayonaise
Parmezaanse kaas
Biertip: 5 | Wijntip: 7, 11
- CAESAR SUPREME** 12.5
Salade met gegrilde kip | ansjovis
Romaine sla | Parmezaanse kaas
gekookt eitje | croutons
Biertip: 11 | Wijntip: 4, 5
- PROEFPARADE VAN WILD** 14.5
bouillon | hertenham | reebokpastei
bospaddenstoelencroquetje
Biertip: 9, 13 | Wijntip: 9, 13

HOOFTMOOT *Vanaf 17:00*

*Onderstaande gerechten worden geserveerd
met aardappelgarnituur & groenten*

-  **KNOLSELDERIJ STEAK** 23.5
Biertip: 7, 15 | Wijntip: 5, 8, 13
-  **STOOF VAN BELUGA LINZEN** 24.5
Biertip: 9, 11 | Wijntip: 9
- ZALMFILET TERIYAKI** 26.5
Biertip: 5, 12 | Wijntip: 5, 7
- HERTENBIEFSTUK** 32.5
*Met cranberry portsaus
Biertip: 9, 14 | Wijntip: 10*
- WILDPEPER** 26.5
Biertip: 15 | Wijntip: 9, 12
- KALFSENTRECÔTE** 34.5
*Met zongedroogde tomatenboter
Biertip: 19 | Wijntip: 5, 9*
- GEHAKTE BIEFSTUK** 26.5
*Met saus van morieljes
Biertip: 8 | Wijntip: 11*

ZWITSERSE KAASFONDUE

 van Gruyère en Emmentaler
met brood en diverse groenten

Vanaf twee personen

49.5 (voor twee)

Wijntip: 3, 4

DESSERTS

- CHOC-EREND** 12.5
Chocolade moelleux | kokos ijs
gekarameliseerde witte chocolade
- AN APPLE A DAY** 12.5
Warme tarte tatin | vanille ijs
- LOVE AT FIRST BITE** 12.5
Vanille ijs | rood fruit | meringue

