



№15

restaurant | bistro | 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



**NACHTJE BLIJVEN
SLAPEN?**

Gezellig!

*Bekijk onze kamers &
bijbehorende prijzen
op de website.*

no15hoogsoeren.nl

**VOLG ONS
OP DE
SOCIALS!**

**@no15hoogsoeren
@edlaardhuis**

FREE WIFI

hotelblok

**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

SPECIALS

| | |
|---|-----|
| Cozy sweet hazelnut coffee | 6 |
| Coffee caramelo cookie crunch latte | 6 |
| + slagroom | 6.5 |
| Hot Chocolate | 5 |
| + slagroom | 5.5 |
| + Baileys | 9.5 |
| + bruine rum | 9.5 |
| Chai tea latte | 4.9 |
| Zomerthee: (sinaas)appel, (tropisch) fruit en kruiden | 4.5 |

KOFFIE & THEE

| | |
|------------------------------|-----|
| Koffie Espresso | 3.5 |
| Cappuccino Koffie verkeerd | 4.2 |
| Cortado | 3.8 |
| Latte macchiato | 5.2 |
| + vanille of caramel | 5.8 |
| Flat white Doppio | 5 |

Wij hebben havermelk (+0.5) en cafeïnevrije koffie (+0.5)

| | |
|--|-----|
| Thee van <i>Fleur de Café</i> | 3.5 |
| Zwarte thee: ceylon earl grey | |
| Witte thee: liefdevol lavendel | |
| Groene thee: cactusvijg lemon | |
| Rooibos thee: naturel orange | |
| Kruidenthee: zorgeloos green chai | |
| Verse muntthee gemberthee | 4.5 |
| Jasmijn parels | 4.5 |

ZUIVEL

| | |
|------------------------------|-----|
| Biologische melk karnemelk | 3.4 |
| Kefir | 4 |
| Chocomel Fristi | 4 |

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 | |
| LEMON LOAF CAKE | 6 |
| Monchou vers fruit | |
| HOMEMADE CARROT CAKE | 6.2 |
| Creamcheese frosting | |



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

HOMEMADE LIMO'S

*Huisgemaakte limo's in zomerse smaken
met vers fruit*

| | |
|---------------------------------------|----|
| Strawberry Lemonade | 8 |
| aardbei citroen gember | |
| Passion Lemonade | 8 |
| passievrucht vlierbloesem gember | |
| Elder Sprite | 8 |
| vlierbloesem citrus munt | |
| Lemon Lemonade | 8 |
| citroen munt | |
| Lemonades met bruine rum | 12 |

SAPPEN & SMOOTHIES

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Magic mango | 7.2 |
| Mango perzik passiefruit appel | |
| Berry smoothie | 7.2 |
| Blauwe bessen aardbei | |
| Verse jus d'orange | 4.6 |
| Appelaere appelsap | 4.5 |
| Tomatensap | 4.5 |

LUNCH

van 12:00 - 15:00

SANDWICHES

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




| | |
|---|------|
|  THE G.O.A.T. | 14 |
| Warme geitenkaas biet notencrumble aceto balsamico | |
|  HAPPY HUMMUS | 13 |
| Spicy mango hummus avocado tomatensalsa | |
| NEUSJE VAN DE ZALM | 15.5 |
| Gerookte zalm roomkaas zoetzure komkommer furikake | |
| ITALIAN CARPACCIO | 15.5 |
| Pijnboompitjes zongedroogde tomaat truffelmayonaise | |
| KIPLEKKER BESTSELLER! | 14 |
| Gegrilde kip uitgebakken spek avocado chilimayonaise | |

LUNCHBITES N°15

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



17.5

SOEPEN

| | |
|--|---|
|  JAVAANSE KERRIE BESTSELLER! | 8 |
| Kokos bosui katjang crostini | |
|  ITALIAANSE TOMATENSOEP | 8 |
| Basilicum olie oregano crostini | |
|  FRANSE UIENSOEP | 8 |
| Zoete ui kaas crostini | |

N°15

SALADS

-  **NO GOATS NO GLORY** 14.5
Salade met warme geitenkaas
biet | spinazie | kikkererwten
-  **VELUWSE BURATTA** 18.5
Buratta van Veluwse waterbuffels
tomaat | verse basilicum | olijfolie
- CAESAR SUPREME** 15.5
Salade met gegrilde kip | ansjovis
Romaine sla | Parmezaanse kaas
gekookt eitje | croutons




PANCAKES

-  **ZOETE ZALIGHEID** 8.5
Kaneelsuiker | roomboter
-  **PANCAKES N°15** 10.5
Monchou | Bastogne
rood fruit
-  **SUNNY STRAWBERRY** 12.5
Verse aardbeien |
slagroom | poedersuiker

POKÉ BOWLS

BESTSELLER!


- Sushirijst | sojaboontjes | avocado
radijs | wakame | wortel | mango
zoetzure komkommer | sesam
-  **Naturel** 19
- Gegrilde kip** 22.5
- Gerookte zalm** 23.5

CROQUETTES & EGGS

- CROQUETTE CLASSIC** 13
2 ambachtelijke rundvleeskroketten
meergranen desembrood | mosterd

-  **CROQUETTE VEGGIE** 13
3 bospaddenstoelenkroketjes
mini broodjes | truffelmayo

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

-  **EGG-XTRA ENERGY** 14
Omelet van 3 biologische eitjes
belegen Beemster | paddenstoelen
spinazie

- EGGCITING** 13
Uitsmijter van 3 biologische eitjes
gekruide beenham | belegen Beemster

- SPEK-TACULAIR** 13
Uitsmijter van 3 biologische eitjes
uitgebakken spek

VELUWSE BURATTA?!

*Onze buratta is er niet zomaar eentje!
Deze wordt gemaakt van de melk van
heuse Veluwse waterbuffels die grazen
in Doornspijk. Dit ambachtelijke
product wordt lokaal gemaakt bij de
kaasmakerij in Elspeet.*



Nº15

BORRELTijd

van 12:00 - 21:00



BIJ DE BORREL

-  **BROOD OP DE PLANK** 12.5
Rozemarijn breekbrood | pesto
knoflookolijven | bietenaïoli
-  **CHILI CHEESE NACHOS** 12.5
Cheddar | crème fraîche | chilisaus
guacamole | bosui | jalapëno

EYES ON THE FRIES

Heerlijke krokante frites met:

- Mayonaise 5.5
Truffelmayonaise 6.5

HAUTE FRITURE

-  **VEGGIES** 8 stuks 11
Bospaddenstoelenkroketjes
kaastengels
oesterzwambitterballen
kerriesamosa's
- SHRIMP TASTY** 6 stuks 16.5
Kroketjes van Hollandse
garnalen | peper-limoen mayo
- DE BALLE!** 8 stuks 10
Rundvleesbitterballen
mosterd
- SQUID BITES** 10
Inktvis sticks | bietenaïoli
peterselie | citroen



N°15

DRINKS

OP DE FLES

| | |
|--|------|
| 1. Breugem Zoentje Blond | 7.5 |
| 2. Jopen Mooie Nel IPA | 8 |
| 3. Jopen Hop zij met ons IPA <i>glutenvrij</i> | 8 |
| 4. König Ludwig Weizen 0,5 L | 8 |
| 5. Fourchette Tripel | 7.5 |
| 6. La Chouffe Ongefilterd blond | 7.5 |
| 7. La Corne du Bois de Pendus | 12.5 |
| 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. Westmalle Tripel | 8.5 |
| 14. Rochefort 10 Quadrupel | 9 |
| 15. St. Bernardus Abt Strong Ale | 7.5 |
| 16. Gerardus Dubbel | 7 |

VAN DE TAP

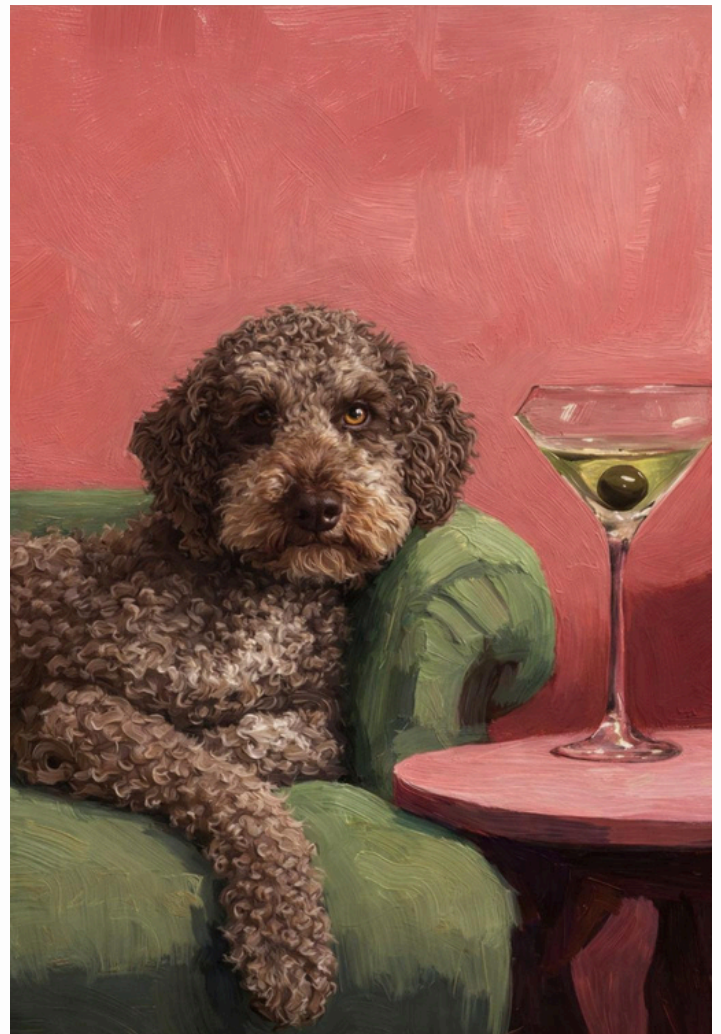
| | |
|---------------------------------------|-----|
| 17. Soerens Goud (<i>huispils</i>) | 4 |
| 18. Gulpener Château Neubourg | 4.7 |
| 19. Gulpener Korenwolf | 5.7 |
| 20. N°15 Amber Special | 6.2 |
| 21. Wisseltap (<i>vraag ernaar</i>) | |

ALCOHOLVRIJ

| | |
|------------------------|-----|
| Gulpener Radler 0.0 | 4.5 |
| Korenwolf Wit 0.0 | 4.5 |
| Gulpener IPA 0.3 | 4.5 |
| Warsteiner 0.0 | 4.5 |
| La Trappe Nillis | 5.5 |
| Cornet oaked Blond 0.0 | 6 |

COCKTAILS & MOCKTAILS

| | |
|-----------------------|-----|
| Mojito | 11 |
| Nojito 0.0 | 8.5 |
| Gin Tonic | 11 |
| Vir-Gin Tonic 0.0 | 8.5 |
| Moscow Mule | 12 |
| Aperol Spritz | 9.5 |
| Pornstar Martini | 12 |
| Pornstar Martinul 0.0 | 9.5 |
| Espresso Martini | 12 |
| Strawberry Daiquiri | 12 |






N°15

AVONDKAART

van 17:00 - 21:00

SOEPEN

-  **JAVAANSE KERRIE BESTSELLER!** 8
Kokos | bosui | seroendeng | crostini
-  **ITALIAANSE TOMATENSOEP** 8
Basilicum olie | oregano | crostini
-  **FRANSE UIENSOEP** 8
Zoete ui | kaas crostini

STARTERS & SALADS

-  **NO GOATS NO GLORY** 14.5
Salade met warme geitenkaas
biet | spinazie | kikkererwten
Biertip: 5, 9 | Wijntip: 5
-  **VELUWSE BURATTA** 18.5
Buratta van Veluwe waterbuffels
tomaat | verse basilicum | olijfolie
Biertip: 1, 18, 19 | Wijntip: 4
- SO GOOD SALMON** 15
Gerookte zalm | roomkaas | spinazie
zoetzure komkommer | limoenmayo
Biertip: 12 | Wijntip: 4, 7
- MEAT & TREAT BESTSELLER!** 15
Rundercarpaccio | truffelmayonaise
Grana Padano | rucola
Biertip: 5 | Wijntip: 7, 11
- CAESAR SUPREME** 15.5
Salade met gegrilde kip | ansjovis
Romaine sla | Parmezaanse kaas
gekookt eitje | croutons
Biertip: 11 | Wijntip: 4, 5

HOOFTMOOT

Onderstaande gerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur & groenten

-  **KNOLSELDERIJ STEAK** 23.5
Bospaddenstoel | aardappel
groene asperge | kruidencrumble
truffelolie
Biertip: 7, 15 | Wijntip: 5, 8, 13
-  **RODE CURRY**  24.5
Rode linzen | kikkererwten
kokosrijst | sesam | bosui
Biertip: 9, 11 | Wijntip: 9
-  **BIETSTUK** 27.5
Dry aged biet | jus van sjalot & tijm
venkel | zoete aardappel | asperge
Biertip: 8, 9, 16 | Wijntip: 10
- ZEEBAARS** 27.5
Bisque van kreeft | venkel | wortel
Biertip: 5, 12 | Wijntip: 5, 7
- VARKENSHAMMETJE** 26.5
Rozemarijn aardappeltjes | gegrilde
groenten | tijmjus
Biertip: 5, 13 | Wijntip: 5, 9
- GEHAKTE BIEFSTUK** 27.5
Rodewijnsaus met shitakes | bataat
geroosterde aardappel | groentjes
Biertip: 8 | Wijntip: 11

FRIETJE ERBIJ?

Heerlijke krokante frites met:

- Mayonaise 5.5
- Truffelmayonaise 6.5

N°15

POKÉ BOWLS

BESTSELLER!

Sushirijst | sojaboontjes | avocado
radijs | wakame | wortel | mango
zoetzure komkommer | sesam

| | |
|---|------|
|  Naturel | 19 |
| Gegrilde kip | 22.5 |
| Gerookte zalm | 23.5 |

BURGERS

De burgers serveren wij met frites en mayo


WOW FACTOR WAGYU 24.5

Wagyu burger *op een brioche bun*
Cheddar | tomaat | rode ui | augurk
N°15 burgersaus

 **VERY GOOD VEGGIE** 24.5

Beyond meat burger *op een brioche bun*
tomaten salsa | cheddar
N°15 burgersaus

ZWITSERSE KAASFONDUE

 van Gruyère en Emmentaler
met brood en verse garnituur

*Vanaf twee personen
49.5 (voor twee)*

Wijntip: 3, 4



DESSERTS

BUFFALO BROWNIE 13.5

Haagse hopjes brownie | meringue
Veluws buffel roomijs | hazelnoot
crumble

GINGER AFFOGATO 11.5

Espresso | Veluws buffel roomijs
stemgember

CHEESE LOVERS 14.5

Kaasplankje met 3 soorten Hollandse
kazen | druiven | walnoten | kweeper

*Bleu de Wolvega (bio), boerderijkaas
fenegriek van familie Bosma uit Rutten,
truffelbuffelkaas uit Elspeet van
kaasmakerij Carabaõ*

TICKET TO THE TROPICS 12.5

Kokos ijs | passievrucht-mango ijs
soepje van watermeloen

SPECIAL COFFEES 12.5

Keuze uit: Irish coffee | Italian coffee
Spanish coffee

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



IETS TE VIEREN?

Onze locatie is een intieme en warme plek die zich leent voor (kleine) groepen en partijen. Voor groepen vanaf 10 personen bieden wij verschillende arrangementen aan om uw verjaardag, jubileum, familie- of teamdag tot een succes te maken. Ook hopen wij te kunnen bijdragen aan een mooi afscheid of samenzijn.

DINER

3 GANGEN KEUZEMENU € 49,50 P.P.

4 GANGEN KEUZEMENU € 55,50 P.P.

LUNCH

LUNCH COMBI | € 23,50 P.P.

KOP SOEP MET CROSTINI

4 LUXE BELEGDE MINI BROODJES P.P. (VIS, VLEES EN VEGA + (GROENTE)KROKET)

LUNCH COMPLEET | € 32,50 P.P.

KOP SOEP MET CROSTINI

4 LUXE BELEGDE MINI BROODJES P.P. (VIS, VLEES EN VEGA + (GROENTE)KROKET)

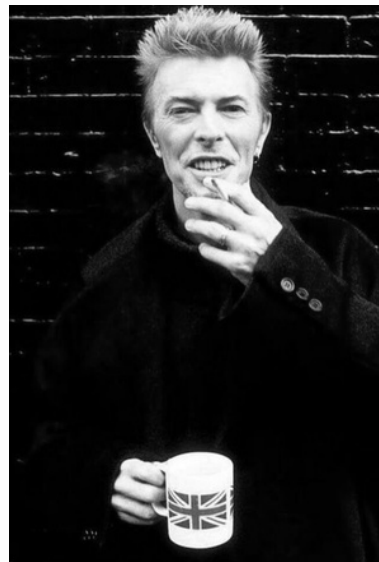
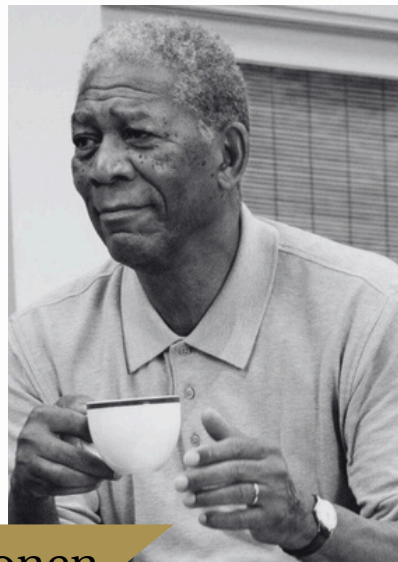
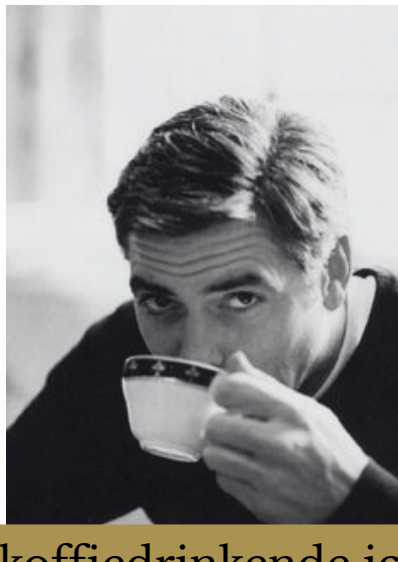
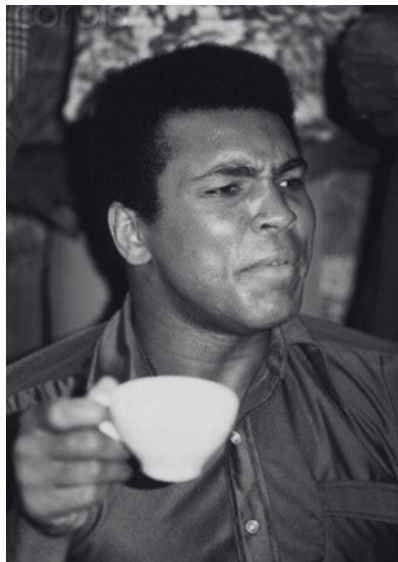
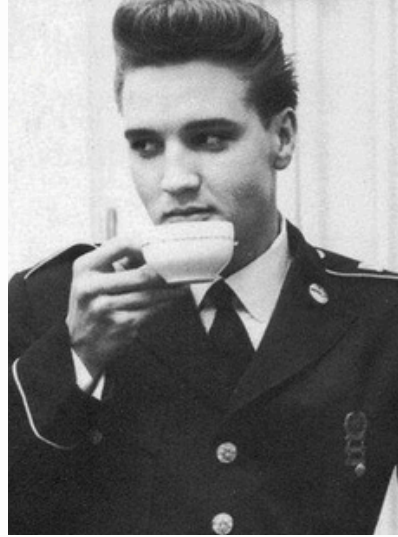
SWEET PLATEAU, BESTAANDE UIT 5 KLEINE ZOETIGHEDEN P.P.

SWEETS

SWEET PLATEAU | € 9,50 P.P.

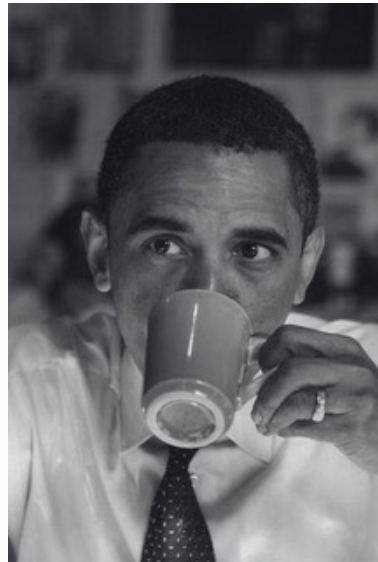
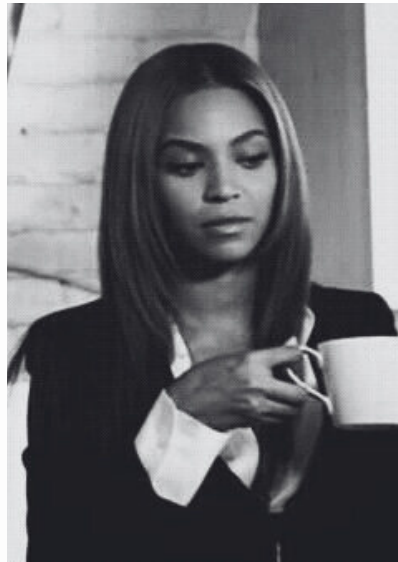
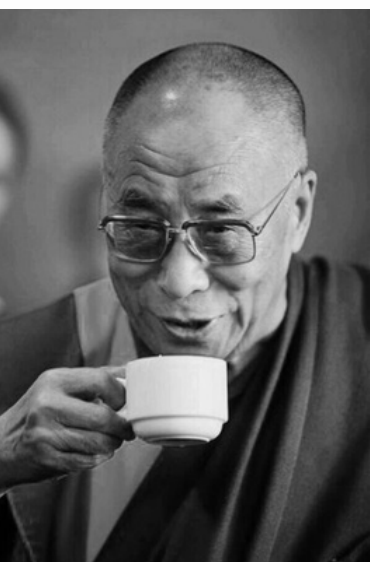
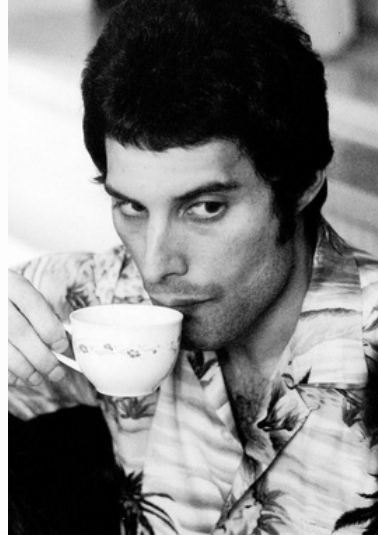
5 KLEINE ZOETIGHEDEN PER PERSOON
(AANBOD KAN VARIËREN),

SLAGROOMSOESJE, MINI POTJE N°15,
MACARON, PETIT FOUR, MINI CUPCAKE



32 koffiedrinkende iconen





Bon Appetit!

