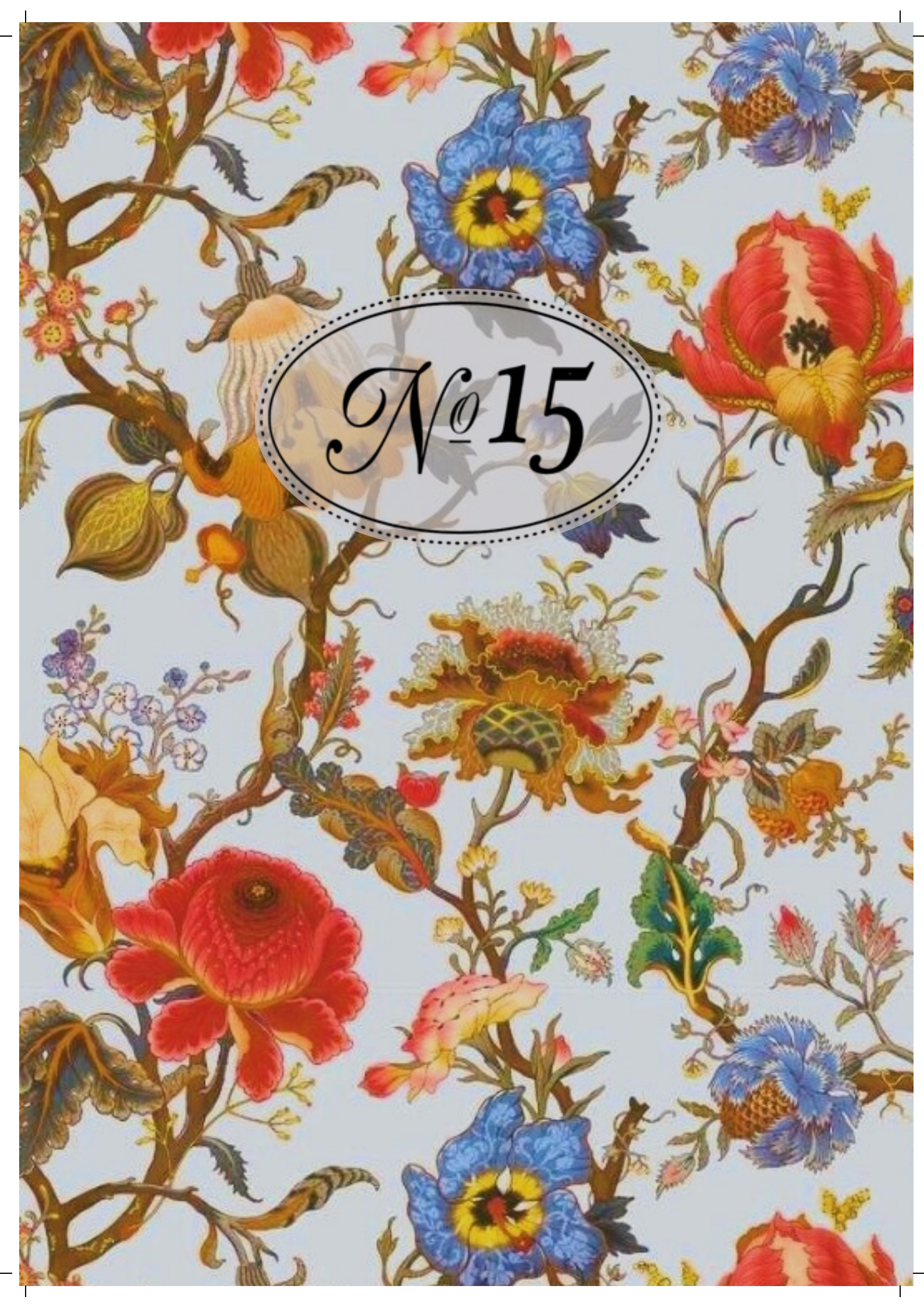




№15

LUST FOR LIFE

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 mayonaisezakjes 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 (veel) 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 (zoals de Chateaubriand Stroganoff) blijven en hierdoor ontstaat een mooie mix tussen een hip en 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 nog ontbijten, een praatje maken en zo nodig wat aanwijzingen geven (want dit vak verleer je nooit).

Op 15 oktober 2021 openen we onze tweede vestiging: Eet & Drink Lokaal N°15 Aardhuis. Hier legt Ilvia met haar team de gasten in de watten. Het Aardhuis is het bezoekerscentrum van Kroondomein Het Loo en ligt in het Aardhuispark, waar u een prachtige wandeling kunt maken en edel- en damherten kunt spotten. Vanaf het Aardhuis hebben we ook een mooie route gemaakt naar ons gezellige restaurant en knusse boutique hotel. Kortom, genoeg mogelijkheden om uw verblijf onvergetelijk te maken. U bent van  e welkom!

Liefs,

Ilvia, Lea, Jesse & Team N°15



START OF THE DAY

BREAKFAST *tot 12:00*

THE GOOD GREEK 8,5

Griekse yoghurt | granola | noten
vers fruit | honing

CINNAMON BUN 3,5



38182983

TAARTEN

GOLDEN OLDIE 5

Appel kruimeltaart | slagroom

POTJE N°15 5

Monchou | Bastogne | rood fruit

FUNNY BUNNY 4,5

Wortel kruidcake | crème fraîche
sinaasappelzeste

SEIZOENTAARTJE(S) *wisselende prijs*

JUICES

VERSE JUS D'ORANGE 4

FITGIRL 5

Ananas | banaan | mango | appel | spinazie

MAGIC MANGO 5

Mango | perzik | passievrucht | appel

KOFFIE

Koffie | espresso 2,7

Cappuccino 3,1

Espresso double 3,8

Cortado 2,9

Latte macchiato 3,8

+ vanille of caramel 4,7

Chai tea latte 4,7

Flat white 4

Hot chocolate met slagroom 4

Havermelk + 0,4

Cafeïnevrije koffie + 0,2

THEE

Thee van *Fleur de Café* 2,7

Ceylon (zwart), Earl Grey (zwart), Liefdevol (wit),

Rooibos:

Naturel, African Orange, Aardbei/banaan/ananas

Kruidenthee:

Zorgeloos, Fleurs kruidentuintje (BIO)

Groene thee:

Cactusvijg, Green chai,

Keizers 7 Kostbaarheden (groen en zwart, BIO)

Verse munt, verse gemberthee 3,5

Jasmijn parels 3,5

N°15 Special Tea 3,8

Sinaasappel | gember | kaneel

LUNCH

WALDKORNBOL *Bakker Piet*

HI HONEY 9

Pulled Pork | bbq-honing saus | mesclun

I VEAL GOOD 9,5

Farm Fields kalbscarpaccio (BIO) | truffelmayo
Rotterdamsche Oude | notencrumble

VITAMIN SEA 9,5

Gerookte forelsalade 't Smallert | avocado
limoen

SAY CHEESE 8,5

Roombrie uit de oven | honing | gemengde
noten | rode pesto

FREAKIN' GOOD VEGGIE 8

Spicy mango hummus | kruidencrumble
gemarineerde tomaat

BROOD VANMENNO

CROQUETTES 10

2 Farm Fields kalfskroketten (BIO) | mosterd

EGGCELLENT 9,5

Uitsmijter | gekruide beenham | weidekaas

SOUPS

GREEN GODDESS 6,5

Romige courgettesoep | zalmsnippers

CRAZY COCONUT 6,5

Lichtgebonden soep van
zoete aardappel | kokos

SODA'S & ZUIVEL

Coca Cola | Coca Cola Zero 2,9
Sprite | Cassis | Fanta | Rivella 2,9
Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale 3,2
Liptonice 3,2
Walden (BIO) Tomatensap 3,2
Walden Ice Tea Lemon & Lemongrass 3,5
Walden Ice Tea Peach & Jasmin 3,5
Appelaere Appelsap | Perelaere Perensap 3
Chocomel | Fristi 3
Melk | Karnemelk (BIO) 2,6

Marie Stella Maris *plat of bruisend*
250 ml 2,9
750 ml 4,9



SNACKS, JUNIORS & COCKTAILS

NACHOS

UIT JE DIP 8,5

Cheddar | crème fraîche | guacamole
chilisaus | jalapeño | bosui

JUNIORS

PRETTY PANCAKES 8,5

3 pancakes | poedersuiker | roomboter

FRANKY & FRIES 7,5

Puntzak met frites en krulknakworst

HAUTE FRITURE

FRITES met mayo 3,5

LOADED SPICY FRIES 6,5

Frites | cheddar | lente ui | paprika
spicy mayonaise

MIX'N MATCH 8

Groentekroketjes | oude kaastengels
oesterzwambitterballen | kerriesamosa's

NEW BALLS PLEASE 8

8 Farm Fields kalfsbitterballen | mosterd

SNACKS

WORST-KAAS SCENARIO 15

Serranoham | Spianata Romana | olijven
Rotterdamsche Oude | jong belegen | druiven

BROOD OP DE PLANK 6,5

Rozemarijnbrood *Bakker Piet* | pesto
aïoli | tomatensalsa

KNOFLOOKOLIJVEN 3,5



COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 9,5

Shot espresso | vodka | koffielikeur

MOJITO IS THE BEST MEDICINE 9,5

Witte rum | limoen | rietsuiker | bruiswater
munt

FLOWER POWER 9

Elderflower siroop | prosecco | bruiswater

OH LA LA! 9,5

Felpaarse margarita van Lala Tequila | limoen
blauwe kittelbloemen | triple sec

MOCKTAILS

PASSION LEMONADE 6,5

Passievrucht siroop | citroenlimonade
bruiswater | munt

NOJITO 6,5

Citroenlimonade | rietsuiker | munt | limoen

WINE & BEER

WHITE & ROSÉ

Madregale Pinot Grigio

Abruzzo, Italië

Per glas 4,8 Per fles 26

Osadia Chardonnay

Valle Central, Chili

Per glas 4,8 Per fles 26

Romanus Spatlese

Rheinhessen, Duitsland

Per glas 4,8 Per fles 26

Marival Rosé

Pays D'oc, Frankrijk

Per glas 4,8 Per fles 26

RED

Domiziano Negroamaro

Puglia, Italië

Per glas 4,8 Per fles 26

Piqueras Grenache (BIO)

Almansa, Spanje

Per glas 6 Per fles 32,5

BUBBLES

Cielo Prosecco

Italië

Per fles 27,5 Piccolo 9,5

Farm Fields Veluwe Vreugde (BIO)

Champagnoise

Wekerom, Nederland

Per fles 39,5

BIEREN

Hert Bier is ontstaan vanuit vriendschap, toegewijd ondernemerschap en speciaal: het brouwen van bier. Goede ideeën hebben soms maar een kwartier nodig. Dat beruchte kwartiertje was ergens eind 2014, toen vier vrienden een plan bedachten om een eigen brouwerij op de Veluwe te beginnen: Hert bier was geboren! U vindt de bieren van Hert op onze aparte bierkaart. Proost op het leven!



MORE INFO

BOUTIQUE HOTEL

Ons kleine **Boutique Hotel** heeft 12 kamers, verschillend van knus en gezellig tot luxe en ruim met dubbele regendouche of dakterrassen. Even bijkomen, een romantisch weekend weg of eropuit in de natuur, het kan allemaal bij ons. Bij binnenkomst al het gevoel van thuiskomen, dat is wat wij willen. Alle kamers zijn *(in ieder geval)* voorzien van een eigen badkamer met douche, toilet en verzorgingsproducten van Marie Stella Maris. De volgende ochtend zorgt Mike voor een heerlijk uitgebreid ontbijt geserveerd op een etagère.

STORE N°15

Sinds begin mei hebben wij onze eigen Store geopend in het restaurant. Voor de bar is een grote tafel en wandkast te vinden met o.a. woondecoratie, tassen, kleding, servies en boeken. Kort samengevat: alles wat leuk is om weg te geven, maar stiekem nog leuker is om zelf te houden.

EET & DRINK LOKAAL N°15

Sinds 15 oktober 2021 zijn de deuren van het **Aardhuis** weer geopend en daarbij ook ons Eet & Drink Lokaal N°15. Fantasie werd werkelijkheid en na een paar gesprekken met Kroondomein het Loo ging een samenwerking van start! U kunt er grotendeels bestellen wat u van ons gewend bent, maar hier ligt de nadruk op taarten, lunch en borrel.

Stukje geschiedenis: In 1861 gaf Koning Willem III opdracht tot de bouw van Het Aardhuis. Het gebouw diende voor bijeenkomsten van militaire autoriteiten. Prins Hendrik richtte later het Aardhuis volledig in als 'jachtchalet' vanwege zijn interesse in jacht en wild. In 1972 kreeg het gebouw op wens van Koningin Juliana een andere bestemming, namelijk als voorlichtingscentrum over natuur en wild. Tegenwoordig is het bezoekerscentrum (boven het Eet & Drink Lokaal) nog steeds te bezoeken en wordt met veel enthousiaste vrijwilligers over de geschiedenis en natuur op de Veluwe verteld.

Tip! Maak de wandeling van 3 kilometer door het Aardhuispark: grote kans dat u herten spot.

Tip 2! Zoekt u een leuk cadeau? Wij verkopen o.a. cadeaubonnen, Hert Bierpakketten en bonbons vanuit de stellingkast in de hal.

CONTACT

Restaurant N°15 & Boutique Hotel

Hoog Soeren 15, 7346 AB Hoog Soeren
055 519 15 15

Maandag en Dinsdag **gesloten**

Woensdag en Donderdag: **17:00 - 22:00**

Vrijdag: **17:00 - 23:00**

Zaterdag: **12:00 - 23:00**

Zondag: **12:00 - 22:00**

Eet & Drink Lokaal N°15 Aardhuis

Aardhuis 1A, 7346 AA Hoog Soeren
06 27 15 87 59

Maandag en Dinsdag **gesloten**

Woensdag t/m Zondag **10:00 - 17:00**

www.no15hoogsoeren.nl

receptie@no15hoogsoeren.nl



