
№15



LUST FOR LIFE

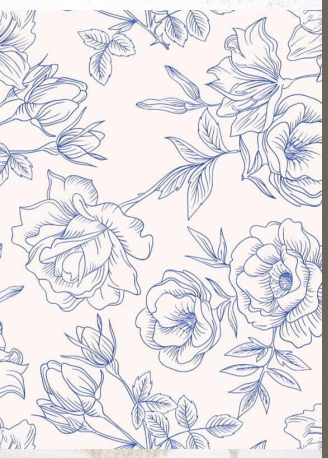
In 1966 trokken Leo en Corrie Piek vanuit de randstad naar de Veluwe. Met een hoop ervaring in de horeca (ras-Amsterdammer Leo had enkele café's en Haarlemse Corrie werkte in diverse restaurants), maar ook als ondernemers (zo hadden ze samen een fabriek die shampoo-kussentjes en later mayonaisezakjes 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 aanwijzigingen geven (want dit vak verleer je nooit}.

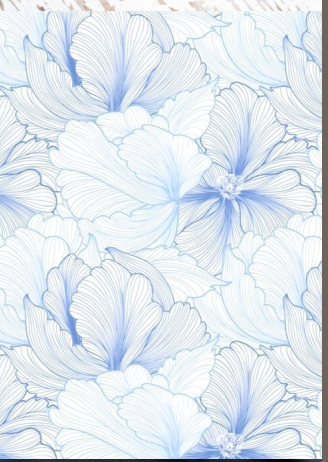
Al met al kunnen wij zeggen dat er bij N°15 van alles mogelijk is: van ontbijt, lunch en diner tot een nachtje, weekend of midweek weg! Geniet midden op de Veluwe op ons mooie terras (of bij slecht weer voor de openhaard) van de lekkerste gerechten, cocktails, wijnen, speciaalbieren en meer. Maak een wandeling naar ons Eet & Drink Lokaal, locatie Aardhuis (vanaf 15 oktober 2021 onze tweede vestiging, waar Ilvia met het team de gasten in de watten legt) en verblijf in ons gezellige en knusse Boutique Hotel.
U bent van 💜e welkom!

Liefs,

Ilvia, Lea, Jesse & Team N°15



















START OF THE DAY

BREAKFAST *tot 12:00*

HIGH BREAKFAST *15 p.p.*
Uitsluitend op reservering
Uitgebreid ontbijt op een etagère
verse jus d'orange| kop koffie of thee

THE GOOD GREEK *8,5*
Griekse yoghurt | granola|noten
vers fruit | honing



hotelblok

TAARTEN

GOLDEN OLDIE *5*
Appel kruimeltaart *Dudok* | slagroom

POTJE N°15 *5*
Monchou| Bastogne | rood fruit

FUNNY BUNNY *4,5*
Wortel kruidcake | crème fraîche
sinaasappelzeste

LEMON LOAF CAKE *4,5*
Citroencake | monchou | rood fruit

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),
Slaapmutsje (heerlijk voor het slapen)
Groene thee:
Cactusvijg, Green chai,
Keizers 7 Kostbaarheden (groen en zwart, BIO)
Verse munt, verse gemberthee *3,5*
Jasmijn parels *3,5*

LUNCH

Tot 16:00

WALDKORNBOL *Bakker Piet*

I VEAL GOOD *12,5*
Farm Fields kalfscarpaccio (BIO)
truffelmayo|Grana Padano |notencrumble

HEY CHICKIE *9,5*
Gegrilde kip (BIO) | chilimayo |bacon

'T NEUSJE VAN DE ZALM *12,5*
Gerookte zalm | wakamé | limoenmayo

HAPPY HUMMUS *9,5*
Avocado | pikante hummus | mango

BROOD VANMENNO

CROQUETTES *10,5*
2 Farm Fields kalfskroketten (BIO)| mosterd

EGG-CITING DISHES *10,5*
Van biologische eitjes
Uitsmijter | gekruide beenham | weidekaas
Omelet | paddenstoelen | tuinkruiden

SPECIALS

POKÉ BOWL *17,5*
Sushirijst | avocado | mango | komkommer
edamame | radijs | wortel | sesam | chilimayo
+ gegrilde kip *19* + zalm *20*

SALADES

GEKKIGGEIT *16,5*
Geitenkaas | bietensalade | notencrumble
Aceto balsamico

LETTUCE BE HAPPY *17,5*
Gegrilde kip (BIO)| romaine sla | bacon
Grana Padano | cherrytomaat | croutons

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 & COCKTAILS

SNACKS

ANTIPASTI *19,5*
Diverse Italiaanse en Spaanse vleessoorten | kaas | olijven

BROOD OP DE PLANK *8,5*
Rozemarijnbrood *Bakker Piet*| pesto aïoli | tomatensalsa



HAUTE FRITURE

FRITES met mayo *4*
FRITES met truffelmayonaise *5,5*

MIX'N MATCH *9*
Groentekroketjes | oude kaastengels
oesterzwambitterballen | kerriesamosa's

CATCH ME IF YOU CAN *9*
Calamares | torpedogarnalen |limoenmayo

NEW BALLS PLEASE *9*
8 Farm Fields kalfsbitterballen | mosterd

NACHOS

UIT JE DIP *9*
Cheddar | tomatensalsa | crème fraîche
chilisaus | jalapeño | bosui

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI *10,5*
Passievrucht | vanille | vodka

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

Wij hebben ook een Espresso Martini.
Deze heerlijke cocktail staat onder
Desserts, maar is ook nu te bestellen!

STARTERS, SOUPS & MAINS

STARTERS *vanaf 17:00*

CARPACCIO TARTUFO *13*
Farm Fields Rosé kalf | truffelmayo
Grana Padano | notencrumble

O-FISH-ALLY IN LOVE *13*
Tartaar van gerookte zalm | mango
edamame | limoenmayo | crostini

KLEINIGGEIT *12,5*
Crostini | geitenkaas | bietensalade
aceto balsamico | notencrumble



MAINS *vanaf 17:00*

THE REAL DEAL *35*
Tournedos *Boerderij Het Binnenveld* | roseval
morillesaus | seizoensgroenten

MISS PIGGY *26,5*
Veluws land Ribroast | knoflookboter
trostomaat | groene asperge

DAT ZAL'M ZIJN *26,5*
Zalmfilet teriyaki | sesam | bospeen
gember | Chinese kool

KINKY KINGOYSTER *Vegan 24,5*
Koningsoesterzwam | risotto | truffelsaus
notencrumble | venkel

POKÉBOWL *17,5*
Sushirijst | avocado | mango | komkommer
edamame | radijs | wortel| sesam |chili mayo
+ gegrilde kip *19* + zalm *20*

SOUPS

TOMAATFANAAT *7,5*
Biologische tomatensoep | crème fraîche
basilicum | crostini

JAVAANSE JONGEN *7,5*
Kerrie-kokossoep | seroendeng | bosui
crostini
+ Gegrilde kip + *1*



JUNIORS, BURGERS & DESSERTS

BURGERS

Alle burgers worden geserveerd met frites en Griekse koolsalade

BLACK BELT BEEF *26,5*
Wagyu burger | brioche bun | N°15 burgersaus

BEET IT! *19,5*
Beyond meat burger | brioche bun N°15 burgersaus

BUFFEL & TRUFFEL *19,5*
Twentse waterbuffel burger | brioche bun truffelmayonaise

DESSERTS

CHOC-EREND *12,5*
Moelleux au chocolat | passievrucht-sorbetijs | gekarameliseerde witte chocola

AFFOGATO *Vegan 9,5*
Langzaam smeltend vanille ijs *Montgomery's (ambachtelijk bereid van cashewnoten)*
shot espresso

RASPBERRY BERET *9,5*
Met Limoncello gemarineerde citroencake Monchou |frambozen | vanille ijs limoenzeste

ESPRESSO MARTINI *9,5*
Shot espresso | vodka | koffielikeur

Wij hebben diverse 'after dinner' koffies zoals Irish en French coffee of een Baileys latte.

JUNIORS

TOMATOSOUP *5,5*
Kleine tomatensoep | crème fraîche

KINDERTAPAS *12,5*
Mini frikandel | gegrilde kip | tomaatjes groentekroketje | komkommer | roseval

ZOETEKAUW *8,5*
3 pancakes | aardbeien |poedersuiker

BANANARAMA *8,5*
3 pancakes | banaan | bacon | stroop

KINDERIJS *Surprise suprise 5,5*



WINE

WHITE & ROSE

Madregale Pinot Grigio
Abruzzo, Italië
Per glas *4,8* Per fles *26*

Philibert du Charme Chardonnay
P*ays d´Oc, Frankrijk*
Per glas *6,5* Per fles *35*

L´Arjolle Sauvignon Blanc
Cotes de Thonque, Blanc, Languedoc
Per glas *6,5* Per fles *35*

Cuma Torrontés (BIO)
Argentinië
Per glas *6* Per fles *32,50*

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 Negreoamaro
Puglia, Italië
Per glas *4,8* Per fles *26*

Pigueras Grenache (BIO)
Almansa, Spanje
Per glas *6* Per fles *32,5*

L´Arjolle Cabernet Merlot
Cotes de Thonque, Rouge, Languedoc
Per glas *6,5* Per fles *35*

Homerun Zinfandel
California, USA
Per glas *5* Per fles *27,5*

Herdade de Sao Miquel
Alentejano, Portugal
Per fles *35*

Ernst Mingus *Spätburgunder*
Pfalz, Duitland
Per fles *39,5*

BUBBLES

Cielo Prosecco
Italië
Per fles *27,5* Piccolo *9,5*

Neleman *Rosé Cava Brut* (BIO)
Valencia, Spanje
Per Fles *35*

Farm Fields Veluwse Vreugde (BIO)
Champagnoise
Wekerom, Nederland
Per fles *39,5*

Moët & Chandon Brut Imperial *Champagne*
Epernay, Frankrijk
Per fles *85* Kleine fles *375 ml 59*



BEER

LEKKER LOKAAL

HERT
Dubbel Leven *Dubbel 4,5*
Hopvol Leven *IPA 4,5*
Zwaar Leven *Tripel 4,5*
Speciaal Leven *Amber 4,5*
Stout Leven *Stout 5*

Veluws Schavuyt *Amber 4,5*

UDDELAER
Uddelaer *witbier 4,5*
Uddelaer *IPA 4,5*
Uddelaer *tripel 4,5*

VOOR DE BOB

Warsteiner *0.0 4*
Bavaria *Witbier 0.0 3,5*
Bavaria *IPA 0.0 3,5*
Hert Samen Leven *Radler 0.0 4*

NOG MEER KLASSIEKERS

Duvel Moortgat *Strong Ale 5,5*
Orval *Ale 6*
Karmeliet *Tripel 6*
La Chouffe *Ongefilterd blond 5*
Westmalle *Tripel 6*
Rochefort 8 *Barley wine 6*
Rochefort 10 *Quadrupel 6*
Omer *Strong blond 5,5*
La Corne de Bois des Pendus *Tripel 8,5*
Boon *Gueuze Lambic 5*
St. Bernardus Abt *Strong Dark Ale 6*
Wolf Carte Blanche *Strong Pale Ale 5,5*
Jopen Mooie Nel *IPA 5,5*
Jopen Hop Zij Met Ons *IPA glutenvrij 5,5*

LA TRAPPE
La Trappe *Wit 4,8*
La Trappe *Blond 4,8*
La Trappe *Dubbel 4,8*
La Trappe *Tripel 5,5*
La Trappe *Isid D´or 5,5*
La Trappe *Quadrupel 5,5*
La Trappe *Bock 4,8*

OP DE TAP

Hert Mooi Leven *Pils 0,3L 3,5*
Hert Nieuw leven *Weizen 0,3L 4,5*
Hert Dorpsleven *Blond 0,3L 4,5*

Ook hebben wij één of twee wisselende bieren op de tap!

Hert Bier is ontstaan vanuit vriendschap, toegewijd ondernemerschap en een specialisme: 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!



PHOTOS























MORE INFO

BOUTIQUE HOTEL

Ons kleine **Boutique Hotel** heeft 12 kamers, verschillend van knus en gezellig tot luxe en ruim met dubbele regendouche of dakterras. 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.

CONTACT

Restaurant & Boutique Hotel
Hoog Soeren 15, 7346 AB Hoog Soeren
055 519 15 15
Maandag en Dinsdag **gesloten**
Woensdag t/m Zondag **09:00 - 23:00**

Eet & Drink Lokaal (Aardhuis)
Aardhuis 1, 7346 AA Hoog Soeren
06 27158759
Maandag en Dinsdag **gesloten**
Woensdag t/m Zondag **10:00 - 17:00**

www.no15hoogsoeren.nl
receptie@no15hoogsoeren.nl

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 Kroondomeinen het Loo ging een samenwerking van start! U kunt er grotendeels bestellen wat u van ons gewend bent, maar hier ligt de nadruk vooral 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 een wandeling van 3 kilometer door het Aardhuispark, grote kans op het spotten van wild. Ook zijn er mooie wandelroutes vanaf het Restaurant/Boutique Hotel naar het Aardhuis verkrijgbaar bij de receptie.



