



BUBBELS PER GLAS:

VELUWSE VREUGDE € 7,-

TAITTINGER CHAMPAGNE € 12,-



GIN & TONIC € 9,-
APEROL SPRITZ € 8,-

HUISWIJN
PER FLES € 25,-

KAN IJSWATER € 2,-



HUISWIJN PER GLAS € 4,5,-

TAFELWATER € 5,-

PLAT, LICHTBRUISEND, BRUISEND

TAFELBROOD
MET DIPS € 5,5,-



ANNO 1923

GASTERIJ ZONDAG

Proef de Veluwe

OM TE BEGINNEN

Hertencarpaccio | truffelcrème | eendenlever | boerenkaas € 14,-

Bereidingen van eend | rode biet | hazelnoot | groene appel
zwarte knoflook jus € 13,-

Ceviche van schelvis | gerookte paling | venkel | grapefruit € 12,-

Gebakken duivenborst | gekonfijte duiven pootjes | ui € 14,-

Dutch Angus steak tartaar | oesterzwam | gekookt ei | bouillon € 13,-

WIJNTJE?

Princesa Albariño | Rias Baixas Spanje € 7,-

Steffen Riesling | Moezel Duitsland € 6,5,-

Sauvignon Blanc | NZ Marlborough € 6,5,-

Sobreiro Antao Vaz | Sétubal Portugal € 5,-

Father's eyes Chardonnay | Friuli Italië € 7,-

SOEPEN

Wildbouillon € 7,-

Bospaddenstoelensoep € 6,-

Soep van de dag € 7,-



WIST U DAT?

In september en oktober gaan de edelherten op zoek naar liefde: het is paartijd, ook wel bronst genoemd.

MAALTIJDSALADES

Ossenhaaspuntjes | teriyaki € 14,-

Gebakken gamba's | gedroogde ham € 14,-

Herfstsalade | oesterzwam | truffelkaas | PX stroop € 12,-

WIJNTJE?

Princesa Albariño | Rias Baixas Spanje € 7,-

Sauvignon Blanc | NZ Marlborough € 6,5,-

Due Palme Pinot Grigio | Puglia Italië € 6,-



Heeft u allergieën of specifieke wensen?
Laat het onze medewerkers weten, dan kunnen wij het mogelijk aanpassen waar nodig.

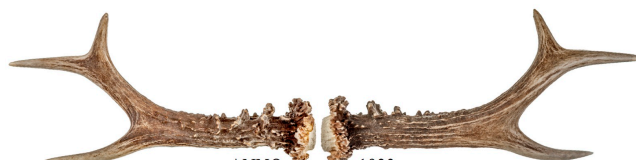
ZONDAG VIER

Laat u verrassen door onze keuken!

4-gangenmenu € 42,-

Keuze: zoet dessert (of kaasplankje + € 5,-)

Wijnarrangement € 20,- BOB-arrangement € 16,-



ANNO 1923

GASTERIJ ZONDAG

Proef de Veluwe

VAN HET LAND

Tournedos | saus van Cognac en eendenlever € 25,-

Steak van de maand | vraag onze medewerkers € 23,-

VAN DE VELUWE

Hertenbiefstuk | saus van chocolade en rode wijn € 27,-

Gebakken Veluwse eend | met een saus van steranijs, rode port en sinaasappel € 23,-

Wildzwijn medaillons | saus van uitjes Monegask € 24,-

Gestooft Hazenbout | saus van vossenbessen € 25,-

Crépinette van fazant € 22,-

WIJNTJE?

St. Barbe Merlot | Frankrijk Bordeaux € 7,-

Villa Branche Syrah | Frankrijk Languedoc € 6,-

Ripasso Supriore | Veneto Italië € 8,-

Due Palme Negroamaro | Puglia Italië € 6,-

Ripasso Supriore | Veneto Italië € 8,-

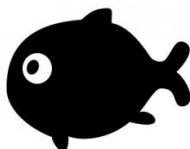
Tempranillo Crianza | Rioja Spanje € 6,5,-

Due Palme Negroamaro | Puglia Italië € 6,-

UIT DE ZEE

Noordzeetong € 33,-

Vis van de dag | vraag onze medewerkers € 21,-



WIJNTJE?

Father's eyes Chardonnay | Friuli Italië € 7,-

Sauvignon Blanc | NZ Marlborough € 6,5,-



Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

ZONDAG DRIE

Elke week een wisselend drie-gangen menu € 35,-
Keuze: zoet dessert (of kaasplankje + € 5,-)



ANNO 1923

GASTERIJ ZONDAG

Proef de Veluwe

THE END

AL ONZE KOFFIE'S COMPLEET WORDEN
GESERVEERD MET FRIANDISES.



DESSERTS

Perzik sinaasappel vanille kaneel	€ 9,-
Chocolade sinaasappel pecannoten karamelsaus hangop	€ 9,-
Bramen peer appel	€ 8,-
Taste it ALL	€ 12,-
Selectie van binnen & buitenlandse kazen met vijgencompote appelstroop appelgel	€ 12,-

KOFFIE COMPLEET

Irish, French, Spanish of Italian koffie	€ 8,-
Coffee "Zondag" (verrassingslikeur)	€ 8,-
Espresso Ottimo	€ 3,5,-
Espresso Ye genet	€ 3,75,-
Koffie	€ 3,5,-
Thee	€ 3,5,-
Cappuccino Ottimo	€ 4,-
Cappuccino Ye genet	€ 4,25,-
Doppio Ottimo	€ 5,5,-
Doppio Ye genet	€ 5,75,-
Latte Macchiato	€ 4,5,-
Coffee "BOB" (alcoholvrijlikeur)	€ 6,-
Espresso Martini (aan tafel) max. 2 per tafel	€ 8,-

ZIN IN EEN DIGISTIEF VOOR BIJ DE KOFFIE?
VRAAG HET ONZE MEDEWERKERS.