



GASTERIJ ZONDAG

Proef de Veluwe

BUBBELS PER GLAS:

VELUWSE VREUGDE € 7,-

TAITTINGER CHAMPAGNE € 12,-



GIN & TONIC € 9,-

APEROL SPRITZ € 8,-

HUISWIJN
PER FLES € 25,-



TAFELBROOD
MET DIPS € 5,5,-

KAN IJSWATER € 2,-

HUISWIJN PER GLAS € 4,5,-

TAFELWATER € 5,-
PLAT, LICHTBRUISEND, BRUISEND



OM TE BEGINNEN

BIO Kalfscarpaccio | truffelcrème | eendenlever | boerenkaas € 14,-

Tonijnsashimi | avocado | crème fraiche | Thaise dressing  € 13,-

Drie bereidingen van vis (zalm, tonijn & paling) | sojasaus | gember wakamé | Japanse mayonaise € 14,-

Gemarineerde gele biet | bloemkool | brie | hazelnoot € 12,-

BIO Kalfstartaar | piccalilly | crème fraiche | komkommer € 13,-

WIJNTJE?

Princesa Albariño | Rias Baixas Spanje € 7,-

Sauvignon Blanc | NZ Marlborough € 6,5,-

Princesa Albariño | Rias Baixas Spanje € 7,-

Steffen Riesling | Moezel Duitsland € 6,5,-

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

SOEPEN

Runderbouillon € 7,-

Lente-uitjes soep € 6,-

Soep van de dag € 7,-

WIST U DAT?



Heeft u onze nieuwe inwoner als gespot?
Er is namelijk een wolf gesignaleerd.

MAALTIJDSALADES

Ossenhaaspuntjes | Thaise dressing  € 14,-

Gebakken gamba's | rauwe tonijn € 14,-

Caesar salade | kip € 13,-

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 béarnaisesaus	€ 25,-
Steak van de maand vraag onze medewerkers	€ 23,-
Kalfssukade jus van zwarte truffel	€ 25,-
Gebakken Veluwse eend een saus van steranijs, rode port en sinaasappel	€ 23,-
Hollandse lamsfilet mint honingsaus	€ 26,-
Iberico rib-eye pico de gallo 	€ 25,-
Haantje d' Coq	€ 22,-

WIJNTJE?

St. Barbe Merlot Frankrijk Bordeaux € 7,-
Villa Branche Syrah Frankrijk Languedoc € 6,-
Ripasso Supriore Veneto Italië € 8,-
Ripasso Supriore Veneto Italië € 8,-
Villa Branche Syrah Frankrijk Languedoc € 6,-
Tempranillo Crianza Rioja Spanje € 6,5,-
Radio Boca Tempranillo Spanje € 4,5,-

UIT DE ZEE

Noordzeetong 	€ 33,-
Vis van de dag vraag onze medewerkers	€ 21,-
Gamba's gewokt op Aziatische wijze 	€ 22,-

WIJNTJE?

Father's eyes Chardonnay Friuli Italië € 7,-
Sauvignon Blanc NZ Marlborough € 6,5,-
Princesa Albariño Rias Baixas Spanje € 7,-



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

Zacht chocoladetaartje met citroengel hangop & maracuja ijs.	€ 9,-
Bananenbrood met chocolademousse	€ 9,-
Hazelnoot, hangop en passievrucht	€ 9,-
Crèmeux van witte chocolade met kokos-ijs	€ 9,-
Ananas, hint van citroengras en citroengel	€ 7,-
Drie witte dames met chocoladesaus	€ 12,-
Taste it ALL	€ 12,-

KAAS

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 specialty	€ 3,75,-
Koffie	€ 3,5,-
Thee	€ 3,5,-
Cappuccino Ottimo	€ 4,-
Cappuccino specialty	€ 4,25,-
Doppio Ottimo	€ 5,5,-
Doppio specialty	€ 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.