



100 jaar
1923 - 2023

Diner

Relax

Chill

€ Enjoy

Bubbels & cocktails & wijn

Veluwse vreugde 8 | Alcoholvrije cava 5 | Gin & tonic 12 | Huiscocktail 11

Water

Fles 0.75l Aqua Panna still of San Pellegrino bruisend 7 | Kan ijswater 2

Brood

Broodplankje met verschillende dips 8



Starters

Steak tartaar by yourself 17

steak tartaar vlees | juiste ingrediënten om het zelf op smaak te maken

Zacht gegaarde eend 17

eendenborst | kruidkoek krokantjes | foie gras-gember crème | Granny Smith gel | vijg

Paling 17

gerookte paling | brioche toast

Tonijn 17

kara-age bereid (kooktechniek) | furikake kruiden | luchtig miso-aardappelschuim | gefrituurd ei | sojakaviaar

Vegetarische tarte tatin 15 *

omgekeerde taart | vergeten groentes | geitenkaas | honing

Soups

Gele paprikasoep 8 *

gember | sweet spicy

Garderense boeren groentesoep 8

rijk gevuld | gehaktballetjes | vermicelli

Maaltijdsalades

Niçoise 22

little jam | roodlof | rauwe tonijn | ansjovis | Hollandse garnalen | ei | zwarte olijf | vinaigrette | sperzieboon

Lam 19

zachte gegaarde lam | abrikoos | olijf | artisjok | honing-tijmvinaigrette

Vega(n) 18 * 🌱

groene asperge | pruim | cherry tomaat | Parmezaan crème

Zondag 3 menu

Elke week een wisselend door de chef gekozen drie gangenmenu 39.5

Optioneel: kaas in plaats van dessert +7

Laat u verrassen met bijpassende wijnen per glas, vraag onze medewerkers.



Meat

Tournedos "the classic" 30
jus de veau (optioneel: pittige bali jus) (gebakken foie gras + 5)

Chateaubriand voor twee personen 60
grote ossenhaas om te delen | bearnaisesaus

Tamme eendenborst "filet de canard" 28
oosterse kalfsjus

Lamsstoofpot "navarin d'agneau" 24
zacht gegaard lamsvlees | voorjaarsstoofpot

Brochette au coq au vin 24
aan de spies | spek | kipdijvlees | groente | rodevijn-barbecuesaus

Fish

Catch of the day 26
wisselende vangst van de dag

Zeetong "Sole à la meunière" 42
500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren | peterselie | kappertjes

Vega & Vegan

Geroosterde aubergine 24 🥑
aubergine | walnoot | sinaasappeldressing | oregano | kappertjes

*Tagliatelle 24 🌱
pesto | Parmezaan | spinazie | zongedroogde tomaten | amandelen

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel & groentegarnituur.
* dit gerecht wordt niet geserveerd met het aardappel & groentegarnituur.

Extra Supplement

Extra friet 4
Groene salade 3
Extra saus 2.5



Desserts

Moelleux au chocolat 10
lava cake | vanille ijs | gekarameliseerde pinda's

Crème brûlée 9
klassieke bereiding

Veluwse arretjescake 9
bramen crèmeux | bramengel | bosbessen

Dame Blanche 10
niet zoals u verwacht met chocoladesaus ☺ (vanille | perzik | citroensorbet)

Petit ice cream (per bol) 2.5
smaken: vanille | karamel | bosvruchten (slagroom + 0.5)

Kaas 13
vijf binnen-buitenlandse kazen | vijgenbrood | dadelcompote

Koffie & thee compleet

Café crème 4.5
Espresso 4.5
Doppio espresso 5.5
Cappuccino 5 (havermelk + 0.25)
Latte Macchiato 5.5 (havermelk + 0.25)
Thee 4.5
Verse munt 5.5
Verse gember 5.5

Koffie met een tik compleet

Irish (Jameson whiskey) 9
French (Grand Marnier) 9
Spanish (Licor 43) 9
Italian (Amaretto) 9
Seizoen likeur (vraag onze medewerkers) 9
Espresso 43 frapé 9

Alle koffie & thee compleet worden geserveerd met lekkernijen.