



Diner

Relax

Chill

€ Enjoy

Bubbels

Veluwse vreugde 8 | Alcoholvrije cava 5

Wasser

Flasche Aqua Panna ohne Kohlensäure oder San Pellegrino mit Kohlensäure 7
Karaffe Eiswasser 2

Brot

Brot vorab mit Dip 8



Vorspeise

Thunfisch-Tatar 18

herzhafter Thunfisch Tatar | Limonensaft | Senfkörner | Gewürzgurken | Japanische Mayonaise | Toast

Ceviche (marinierter rauher Fisch) 17

Thai-marinade | Soße von Zitronen, Kokos und grünem Curry | Basilikum

Beef tataki 17

kurz gebratenes Rindfleisch mit Sesam | Ponzu dressing und Mayonnaise | gepuffter Couscous

Rinder Carpaccio 17

Pesto-Dressing | Balsamico | Rucola | Cherry-Tomaten | Parmesan | Körnermix

Grosse, gegrillte Tomate 15

Gegrillte Tomate | Burrata | Schafsmilchkefir | Kräuteröl [Vegan? dann kein Käse und Kefir]

Suppen

Zucchini-crème Suppe 9

geriebener Käse | Zucchini aus eigenem Garten

"Oranje"-Gemüsesupe 9

Karotten | Ingwer | Miso

Gazpacho 8

Kalte, würzige Tomatensuppe

Mahlzeit-Salate

Burrata-Salat 19

Zebra-Fleischtomate | Spinat | Burrata | Pesto | Körnermix | Balsamico | Kräuteröl
[Vegan? dann ohne Burrata]

Beef Tataki Salat 22

Rindfleischstreifen | süss-saure Gurke | Ponzu-Mayonnaise & dressing

Indischer Hühnchen-Salat 20

Kräuteröl | Hühnchen auf Indische Weise | Mango-Salsa | Koriander | Naan-Brot

Zondag 3 menu

Wöchentlich wechselndes , durch unseren Chefkoch ausgewähltes, 3-Gängemenü 42.5

Option : Käse statt Nachspeise + 7

Lassen Sie sich überraschen mit passenden Weinen per Glas - Fragen Sie unsere Bedienung



Fleischgerichte

Mixed-grill 26

Spieß von Schweinelende und Rindfleisch mit Pfeffersoße

Entenbrust 26

mit süß-saurer Soße

Kleine Hühnchen-Spieße 22

mariniert in Honig-Knoblauchsoße

Schnitzel 24

Paniniertes Schweineschnitzel mit Champignoncrèmesoße

Entrecote vom Grill 34

250 gr vom Weiderind / Chimichurry

Rinder Tournedos 32

200 gr zartes Rinderfilet | Wahlweise mit Bearnaise , würziger Braten - oder Rotweinssoße

Fisch

"Fang" des Tages 28

wechselndes Angebot von Fisch

Seezunge 45

500 gr | in Butter gebraten | nicht filliert

Thai-Garnelen Pfännchen 23

Thailändische Garnelen, mariniert in Kokos und Ingwer | Karotten
Grüner Spargel | Zuckererbsen | Koriander | Brot

Vega(n)

Gefüllte Zucchini 22

Erbсенcrème | Saisongemüse | Feta-Käse

Alle Hauptgerichte werden serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Extra supplement:

Aufpreis : Extra Pommes Frites 5 | Mini Pommes 2.5 | Grüner Salat 3.5 | Extra Soße 3



Nachgerichte

Brennessel- Zitronen Kuchen 10
Zitroneneis | Zitronencreme

Waldbeercrème 10
Dattel-Hanfsaatboden | Waldbeercrème - Glutenfrei und Vegan (Achtung : enthält Nüsse)

Bananenkuchen 10
Vanilleeis | gehackte Haselnüsse | karamalisierte Banane

Afogato 6
1 Kugel Vanilleeis mit Schuss Espresso

Kleines Eis (per Kugel) 3
Vanilleeis | Zitroneneis | Joghurt-Waldbeereis (Schlagsahne +1)

Käse 15
Fünf In-und ausländische Käsesorten | Nussbrot | Dattelpott

Kaffee & Thee komplett

Café crème 4.5
Espresso 4.5
Doppio espresso 5.5
Cappuccino 5 (Hafermilch + 0.25)
Latte Macchiato 5.5 (Hafermilch + 0.25)
Chai latte 6.5
Thee 4.5
Thee mit frische Minze 5.5
Thee mit frischem Ingwer 5.5

Kaffee mit Schuss komplett

Irish (Jameson whiskey) 9
French (Grand Marnier) 9
Spanish (Licor 43) 9
Italian (Amaretto) 9
Espresso 43 frapé 9

Alle Kaffee & Thee "Komplett" werden mit kleinen Köstlichkeiten serviert