

Diner

Relax

Chill

€ Enjoy

Bubbels

Veluwse vreugde 8 | Alcoholvrije cava 5

Water

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

Brood

Broodplankje met dip 8



Voorgerechten

Steak tartaar royaal 19

hertenvlees tartaar | truffel | perenchutney | eendenlever | espuma van eekhoortjesbrood

Ceviche van yellow tail kingfish 18

kombucha sap van rooibos & gember | dragonolie | rode biet

Herten tataki 17

licht aangebraden hertenvlees | vijf spice kruiden | bieslook | hazelnoot | biet

Tundra salmon 17

pulled zalm van de tundra grill | cashewnoten currypasta | wakamé | beukenzwam | mosterd sla

Geitenkaas loempia 15 🌱

gemarineerde shiitake | rodekool salade | zwarte knoflook ponzumayonaise

Soepen

Wildbouillon 9

krachtige heldere bouillon | paddenstoelen

Rode linzensoep 9 🌱 🥜

cashewnoten | wortel | rozijnen | zwarte peper

Knolselderijsoep 9 🌱

truffel | notenolie

Maaltijdsalades

Pompoen salade 19 🌱 🥜

romeinse sla | geroosterde pompoen & spruiten | paddenstoelen | parmezaanse kaas (vegan zonder kaas)

Wildsalade 20 🥜

rode & boerenkool | romeinse sla | gedroogde wildzwijnham | blauwe kaas | ahorn-mosterd vinaigrette
walnoot | vijgen

Zondag 3 menu

Elke week een wisselend door de chef gekozen drie gangenmenu 42.5

Optioneel: kaas in plaats van dessert +7

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



Vlees & Wild

Hertenbiefstuk 32
jus van laurier en rode biet

Wilde eendenborst 26
kaneel-citroengras jus

Gekonfijte eendenbout 26
zacht gegaard in eigen vet

Wildstoofpotje 24
gestoofd hertenvlees

Wildzwijn medaillons 26
saus van uien & rozijnen

Schnitzel 24
varkensfilet gepaneerd | Stroganoffsaus

Saté 24
kippendijenvlees | pindasaus


Tournedos 34
200 gram malse ossenhaas | keuze saus: bospaddenstoelen-zwarte knoflook jus of rode wijnsaus
Extra: gebakken eendenlever + 5

Vis

Catch of the day 28
wisselende vangst van de dag | vadouvan saus

Zeetong 45
500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren

Vegan

Massaman curry 21 
rijst | naanbrood

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel & groentegarnituur.

Extra bijbestellen:

Extra friet 5 | Extra mini friet 2.5 | Groene salade 3.5 | Extra saus 3



Desserts

Gepocheerde peer 10

hazelnoot pralinecrème | vanille-ijs | sesam-honing cracker | honing-karamelsaus

Pumpkin spiced cake 10

kaneel-ijs | compote van pompoen | gekarameliseerde noten | ahornsiroop | gedroogde sinaasappel

Brownie & braam 10

3 bollen bramen-ijs | chocolade brownie | chiazaad

Dame blanche 10

3 bollen vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Petit ice cream (per bol) 3

smaken: vanille | kaneel | braam (slagroom + 1)

Kaas 15

vijf binnen-buitenlandse kazen | notenbrood | pruimenjam

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)

Chai latte 6.5

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

Espresso 43 frappé 9

Alle koffie & thee compleet worden geserveerd met lekkernijen.