



Diner

&

Genießen in der Veluwe!

Bubbels

Elvia Cava Brut Nature Reserva 8.5
Sekt Alkoholfrei 5

Wasser

Aqua Panna ohne Kohlensäure 7
San Pellegrino mit Kohlensäure 7
Karaffe Eiswasser 3

Brot

Brot vorab mit Dip 8

Jeden Freitag
(Ab 17:00 Uhr)

Tagesgericht von
Chef Steef.

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter.



Vorspeise

Rindercarpaccio 17

Trüffelmayonnaise | Alter Käse | Buchenpilze

Geräucherte Hirsch-Tataki 19

Abgeflamnte Buchenpilze | Eingelegtes Gemüse | Roggenbrot-Crumble | Ponzu | Rotlattich

Veluws Ente 18

Brioche-Toast | Walnusscreme | Rote Bete | Zwiebelsauce

Kürbis Ravioli 17 ✿

Gefüllt mit Taleggio | Geräucherte Mandeln | Trüffel-Beurre blanc

Makrele 18

Gegrillte Makrele | Ziegenkäse-Apfelsirup-Creme | Haselnüsse | Fenchel | Rote-Bete-Jus

Markknochen & Garnele 18

Im Ofen gegarter Markknochen | Gebratene Garnele | Geröstetes Sauerteigbrot | Petersilien-Kapern-Salsa

Suppen

Wildbrühe 10

Kräftige Brühe | Pilze | Schnittlauch

Nudelsuppe 10 ✿

Sojasprossen | Ei | Sesam | Dumpling mit Garnele gefüllt (Vegetarisch möglich ohne Dumpling)

Mahlzeit-Salate

Wild Salat 22

Römersalat | Geräuchertes Hirschfleisch | Eingelegte Gurke | Miso-Honig-Dressing | Cranberry | Lauch

Herbst-Bowl zum Teilen 38 ✿

Gerösteter Kürbis | Granatapfel | Pekannüsse | Tahini-Zitronen-Dressing | Gorgonzola
(Auch für eine Person möglich)

Zondag 3 menu

Wöchentlich wechselndes, durch unseren Chefkoch ausgewähltes, 3-Gängemenü 45

Option : Käse statt Nachspeise + 7

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



Fleisch

Schnitzel 24

Panniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoupe

Satay Spieße 24

Hähnchen Spieße | Kokos | Erdnusssoße | Gurke

Rinder Tournedos 34

200 gr zartes Rinderfilet | Wahlweise mit truffle beurre blanc - oder Rotweinsoupe

Wild

Wild Topf 24

Geschmorten Hirsch | Gemüsebeilage

Wildburger 22

Brioche-Brötchen | Hirschburger | Zwiebel-Rosinen-Kompott | Gorgonzola | Pilze | Pommes frites | Mayonnaise
(Dieses Gericht enthält keine warme Gemüsebeilage)

Steak vom Hirsch 34

Mit Wild soupe

Hirschrack 38

Preiselberensoupe

Wildschweinmedaillons 28

Soupe mit monegassischen Zwiebeln

Fisch

Fisch des "Tages" 28

Vongole | Hollandaisesoupe

Seezunge 45

500 gram | in Butter gebraten | nicht filliert

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet & groentegarnituur.

Vega(n)

Ratatouille 21 ✿

Orzo | Arrabiata-Sauce | Parmesan (vegane Option: ohne Käse)
(Dieses Gericht enthält keine Pommes Frites)

Extra :

Extra pommes 5 | gruner Salat 3.5 | extra soß 3



Nachtisch

Brûlée 11

Törtchen mit Crème Brûlée | Brombeere | Blaubeeren | Getrocknete Blüten | Puderzucker

Vanille & Pistazien cheesecake 11

Birnenkompott | 5-Gewürze-Crumble | Birneneis

Omas Favorit 11

Apfel-Birnen-Crumble | Abgetropfter Joghurt (Hangop) | Zimteis | Butterscotch

Dame blanche 10

3 Kugeln Vanilleeis | Warme Schokoladensauce | Schlagsahne

Petit ice cream (pro Kugel) 3

Sorten: Vanille | Zimt | Birne (Schlagsahne +1)

Käse 16

Auswahl an in- und ausländischen Käsesorten | Käsebrot | Pflaumenmarmelade

Espresso martini 12

Espresso | Wodka | Tia Maria

Kaffee & Tee dessert

Kaffee oder Tee nach Wahl, serviert mit zwei hausgemachten Leckereien +2,5
Siehe unsere Getränkekarte auf dem Tisch

Dessertwein & Portwein

Auslese 7

Pedro Ximénes 7

Tawny 10 Jahre 7

Veluwse portwein 8.5

Likör

Limoncello

Amaretto

Tia Maria

Bloodycello (bloedsinaasappel)

Cuarenta y Tres

Cointreau

Grand Manier

Sambuca

Baileys

Digestifs

Vecchia Romagna

Carlos Primero

Montifaud VSOP

Montifaud Napoleon

Rum Rincon Bonaire

Flor de Caña 12 jr.

Diplomatico reserva

Veluwse kegel met dennenappel

Dalmore 12 jr.

Dalwhinnie 15 jr.

Chivas Regal 18 jr.

Talisker Skye