



Lunchen

&

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

Follow us @ Instagram & Facebook
[#gasterijzondag](#)

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

Jeden Freitag
(Ab 17:00 Uhr)

Tagesgericht von
Chef Steef.



Belegte Brote

Geräuchertes Hirschfleisch 14

Trüffelcreme | Balsamico | Mandel-Crumble | Pflaumenchutney

Aal 16

Salat aus Apfel, Schnittlauch & Weißkohl | Ziegenkäse-Apfelsirup-Creme

Alter Käse 13 ✿

Gebratene Pilze | Honig | Trüffelcreme

Die oben genannten belegten Brote werden mit Sauerteigbrot serviert.

Suppen

Wildbrühe 10

Kräftige Brühe | Pilze | Schnittlauch

Nudelsuppe 10 ✿

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

Eierspeisen

"Strammer Max " Spiegelei mit Schinken oder Käse oder Rostbief 12

(Schinken & Käse oder Rostbief Käse +1)

Rürhei mit Schinken oder Käse 12

(Schinken & Käse +1)

Super-Spiegelei 15

Schinken | Käse | Champignons | Paprika und Zwiebeln

Bauernomelette 15

Schinken | Champignons | Paprika | Zwiebeln

Lunch Lovers

Kürbiswaffel 15 ✿

Ziegenkäse | gebratene Pilze | Feige | Ahornsirup

Wild Topf 24

Geschmorten Hirsch | Gemüsebeilage | Pommes frites

Kroketten 13 ✿

2 Rindfleisch oder Wild oder Gemüse Kroketten | Senf | wahlweise mit Weiss- oder Braunbrot

Wildburger 22

Brioche-Brötchen | Hirschburger | Zwiebel-Rosinen-Kompott | Gorgonzola | Pilze | Pommes frites | Mayonnaise



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

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)

Warme Gerichte

Satay Spieße 22

Hähnchen Spieße | Kokos | Erdnussoße | Gurke

Schnitzel 22

Panniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße

Rinder Tournedos 32

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

Steak vom Hirsch 32

Mit Wild soße

Fisch des "Tages" 26

Vongole | Hollandaisesoße

Seezunge 43

500 gram | in Butter gebraten | nicht filliert

Extra? Aufpreis: Extra Pommes Frites 5 | Grüner Salat 3,5 | Extra Soße 3

Alle "Warme Gerichte"
werden serviert mit
Pommes Frites
und Salat.



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