

Dineren

&

Genieten op de Veluwe!

Bubbels

Elvia Cava Brut Nature Reserva 8.5
Alcoholvrije Sekt 5

Water

Aqua Panna stil 7
San Pellegrino bruisend 7
Kan ijswater 3

Om te beginnen

Broodplankje met dip 8

Elke vrijdag
(Vanaf 17:00 uur)

Wisselende
daghap van chef Steef

Heeft u een voedselallergie? Meld het aan één van onze medewerkers.



Voorgerechten

Carpaccio van rund 17

Truffelmayonaise | oude kaas | beukenzwam | pittenmix

Gerookte herten tataki 19

Gebrande beukenzwam | ingelegde groentes | roggebrood crumble | ponzu | roodlof

Veluwse eend 18

Brioche toast | walnoot crème | rode biet | uiensaus

Pompoen ravioli 17 *

Gevuld met taleggio | gerookte amandel | beure blanc van truffel

Makreel 18

Gegrilde makreel | geitenkaas-appelstroop crème | hazelnoot | venkel | bietenjus | extra hertenzwezerik +5

Beenmerg & garnaal 18

Beenmerg uit de oven | gebakken garnaal | getoast zuurdesembrood | peterselie-kapper salsa

Soepen

Wildbouillon 10

Krachtige bouillon | paddenstoelen | bieslook

Noedelsoep 10 *

Taugé | ei | sesam | dumpling gevuld met garnaal

Maaltijdsalades

Wild & gepikkeld 22

Romeinse sla | gerookt hertenvlees | ingelegde augurk | miso-honing dressing | cranberry | gebrande prei

Autumnbowl om te delen 38 *

Geroosterde pompoen | granaatappel pecannoten | tahin-citroendressing | gorgonzola | één persoon mogelijk

Zondag 3 menu

Elke week een wisselend door de chef gekozen drie gangenmenu 45

Optioneel: kaas in plaats van dessert +7

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



Vlees

Schnitzel 24

varkensfilet gepaneerd | champignonroomsaus

Saté 24

kippendijenvlees | kokos | pindasaus | zoetzure komkommer

Tournedos 34

200 gram malse ossenhaas | keuze saus: rode wijnsaus of truffel beurre blanc of (Rossini +5)

Wild

Wildstoofpotje 24

Hertenstoof | ontbijtkoek | groentegarnituur

Wildburger 22

Brioche bol hertenburger | uien-rozijnen compote | gorgonzola dolce | paddenstoelen | friet | mayonaise
(dit gerecht bevat geen warm groentegarnituur)

Hertenbiefstuk 34

Jus van wild

Hertenrack 38

Vossenbessensaus

Wildzwijn medaillons 28

Saus van Monegaskische uitjes

Vis

Catch of the day 28

Vongole | hollandaisesaus

Zeetong 45

500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet & groentegarnituur.

Vega(n)

Ratatouille 21 ✿

Orzo | arrabiatasaus | Parmezaanse kaas (vegan optie: zonder kaas)
(dit gerecht bevat geen friet)

Extra bestellen:

Extra friet 5 | groene salade 3.5 | extra saus 3



Desserts

Brûlée op slof 11

Taartje van crème brûlée | braam | bosbessen | gedroogde bloemen | poedersuiker

Vanille & pistache cheesecake 11

Peren compôte | 5 spices crumble | perenijs

Oma's favoriet 11

Appel-peer crumble | hangop | kaneel-ijs | butter scotch

Dame blanche 10

3 bollen vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Petit ice cream (per bol) 3

Smaken: vanille | kaneel | peer (slagroom + 1)

Kaas 16

Binnen-buitenlandse kazen | kaasbrood | pruimenjam

Espresso martini 12

Espresso | wodka | Tia Maria

Koffie & thee dessert

Koffie of thee naar keuze geserveerd met twee huisgemaakte lekkernijen +2.5

Raadpleeg onze drankenkaart op tafel

Dessertwijn & port

Auslese 7

Pedro Ximénès 7

Tawny tien jaar 7

Veluwe rode port 8.5

Likeur

Limoncello

Amaretto

Tia Maria

Bloodycello (bloedsinaasappel)

Cuarenta y Tres

Cointreau

Grand Manier

Sambuca

Baileys

Digestief

Vecchia Romagna

Carlos Primero

Montifaud VSOP

Montifaud Napoleon

Rum Rincon Bonaire

Flor de Caña 12 jr.

Diplomatico reserva

Veluwe kegel met dennenappel

Dalmore 12 jr.

Dalwhinnie 15 jr.

Chivas Regal 18 jr.

Talisker Skye