

Lunchen

&

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

Follow us @ Instagram & Facebook

#gasterijzondag

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

Elke vrijdag
(Vanaf 17:00 uur)

Wisselende
daghap van chef Steef



Brood

Gerookt hertenvlees 14

Truffelcrème | balsamico | amandel crumble | pruimenchutney

Paling 16

Salade van apple, bieslook & witte kool | geitenkaas-appelstroop crème

Oude kaas 13 *

Gebakken paddenstoelen | honing | truffelcrème

Bovenstaande belegde broodjes worden geserveerd met zuurdesembrood van Joris Brood.

Soepen

Wildbouillon 10

Krachtige bouillon | paddenstoelen | bieslook

Noedelsoep 10 *

Taugé | ei | sesam | dumpling gevuld met garnaal (vegetarisch mogelijk zonder dumpling)

Eieren

Uitsmijter ham of kaas of spek 12

(Ham & kaas +1) of (spek & kaas +1)

Omelet ham of kaas of spek 12

(Ham & kaas +1) of (spek & kaas +1)

Super uitsmijter 15

Ham | kaas | champignons | paprika & ui

Boerenomelet 15

Ham | champignons | paprika & ui

Lunch Lovers

Pompoenwafel 15 *

Geitenkaas | gebakken paddenstoelen | vijg | ahornsiroop

Wildstoofpotje 24

Hertenstoof | ontbijtkoek | groentegarnituur | friet

Kroketten 13 *

Twee rundvlees, groente of wildkroketten | mosterd | keuze uit: wit of bruinbrood

Wildburger 22

Brioche bol | hertenburger | uien-rozijnen compote | gorgonzola dolce | paddenstoelen | friet | mayonaise



Voorgerechten of Voor de lekkere trek

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

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

Warme Lunch

Saté 22

Kippendijenvlees | kokos | pindasaus | zoetzure komkommer

Schnitzel 22

Varkensfilet gepaneerd | champignonroomsaus

Tournedos 32

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

Hertenbiefstuk 32

Jus van wild

Catch of the day 26

Vongole | hollandaisesaus

Zeetong 43

500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren

Nog niet genoeg?

Extra friet 5 | groene salade 3.5 | extra warme saus 3

Alle "warme lunch"
gerechten worden
geserveerd met
friet & salade.



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