



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

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



Vorspeise

Beef Tataki 19

Kurz angebratenes Rindfleisch | Mango-Salsa | Sesam | Ponzu-Sauce | Lotus-Chips

Bauchfleisch 19

Langsam gegarter Schweinebauch | Piccalilly-Creme | grüner Spargel | Honig-Senf-Beurre-blanc

Thunfisch 18

Thunfisch-Sashimi | Kräuter-Kefir | Queller | Avocado-creme | Thai-Öl

Lachs 17

In Roter Bete eingelegter Lachs | Meerrettich-creme | Avocado | Senf-Dill-Öl | getrocknete Kapern

Ziegenkäse-Frühlingsrollen 18 *

Zwei Ziegenkäse-Frühlingsrollen | Sprossen | Ponzu-Sauce

Suppen

Hummerbisque 10

Gebundene Suppe | kleines Brot

Vietnamesische Phở 10

Pulled Beef | Sojasprossen | Frühlingszwiebeln | Chili & Limette separat serviert

Mahlzeit-Salate

Spring 22

In Roter Bete eingelegter Lachs | Heidelbeeren | grüner Spargel | Avocado | Schafskäse | Zitronen-Honig-Dressing

Veggie 19 *

Couscous | grüne Kräuterpesto | Erbsen | Burrata | Balsamico | Blattsalat

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 Champignonrahmsouße

Satay Spieße 24

Hähnchen Spieße | Kokos | Erdnussoße | Gurke

Rinder Tournedos 34

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

Entrecôte 34

250 g Rindfleisch | Kräuterbutter

Lammkarree 32

Honig-Thymian-Sauce

Perlhuhn aus dem Ofen 22

Morchel-Sauce

Fisch

Fisch des "Tages" 28

Hollandaisesouße

Seezunge 45

500 gram | in Butter gebraten | nicht filliert

Vega(n)

Gefüllte Paprika 21 🌿

Ratatouille-Gemüse | Thai-Curry | Kokosmilch | Brie
(Vegane Option: ohne Käse)

Alle oben genannten Hauptgerichte werden mit Pommes frites und Gemüsebeilage serviert.

Spargelsaison

Ab dem 23. April beginnt wieder die Spargelsaison!

Selbstverständlich beziehen wir unseren Spargel von unserem lokalen Bauern aus Otterlo.

Extra :

Extra pommes 5 | grüner Salat 3.5 | extra soß2 3



Nachtisch

Orange & Weiße Schokolade 11

Mohnkuchen | Ganache aus weißer Schokolade | Mandel | Joghurt-Orangen-Eis

Blueberry Cheesecake 11

Vanille-Lemoncurd | Heidelbeeren | Vanilleeis

Warmes Schokoladentörtchen 11

Rote-Früchte-Kompott | Joghurt-Waldfrucht-Eis | Schlagsahne

Dame blanche 10

3 Kugeln Vanilleeis | Warme Schokoladensauce | Schlagsahne

Petit ice cream (pro Kugel) 3

Sorten: Vanille | Joghurt-Orange | Joghurt Waldfrucht (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