



Luncheon

&

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 Lebensmittellergie? Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter.



Belegte Brote

Roastbeef 16

Gegrilltes Roastbeef | Chimichurri | Balsamico | Parmesan | Sauerteigbrot

Smashed Avocado 14 ✿

Feta | gekochtes Ei | knuspriges Chiliöl | Honig | Sauerteigbrot

Naanta Chicken 15

Limetten-Knoblauch-Hähnchen | grüne Kräutersauce | Avocado | rote Zwiebel | Naan-Taschenbrot

Suppen

Hummerbisque 10

Gebundene Suppe | kleines Brot

Vietnamesische Phở 10

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

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

Arme Ritter 15 ✿

Brioche | Vanille-Lemoncurd | Honig | Beeren

Tosti Pollo 15

Hähnchenbrust | Pesto | Burrata | getrocknete Tomaten | Kräuterdip

Kroketten 13 ✿

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



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

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

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 Bearnaise - oder Rotweinssoße

Entrecote Steak 32

250 gr | Kräuterbutter

Fisch des Tages 26

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

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