

# 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  
Iberico ham 14

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

---



## Voorgerechten

### Beef tataki 19

Kort aangeschroeid rundvlees | mango salsa | sesam | ponzusaus | lotus chips

### Buikspek 19

Langzaam gegaarde buikspek | piccalillycrème | groene asperge | honing-mosterd beurre blanc

### Tonijn 18

Sashimi van tonijn | kruiden kefir | zeekraal | avocado crème | Thaise olie

### Zalm 17

Ingelegde zalm in rode biet | mierikswortel crème | avocado | mosterd dille olie | gedroogde kappertjes

### Geitenkaas loempia's 18 \*

Twee geitenkaas loempia's | kiemgroenten | ponzusaus

## Soepen

### Kreeftenbisque 10

Gebonden soep | breekbroodje

### Vietnamese Phở 10

Pulled beef | tauge | bosui | chilipeper & limoen on the side

## Maaltijdsalades

### Spring 22

Ingelegde zalm in rode biet | bosbes | groene asperge | avocado | schapenkaas | citroen-honingdressing

### Veggie 19 \*

Couscous | groene kruiden pesto | doperwt | burrata | balsamico | sla

## 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 bearnaisesaus

### Entrecôte 34

250 gram rund | kruidenboter

### Lamsrack 32

Honing-tijmsaus

### Parelhoen uit de oven 22

Morillesaus

## Vis

### Catch of the day 28

Hollandaisesaus

### Zeetong 45

500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren

## Vega(n)

### Gevulde paprika 21 \*

Ratatouille groente | Thaise curry | kokosmelk | brie (vegan optie: zonder kaas)

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet & groentegarnituur.

## Asperges

Vanaf 23 april gaat het aspergeseizoen weer van start!

Uiteraard van onze lokale boer uit Otterlo.

## Extra bijbestellen:

Extra friet 5 | groene salade 3.5 | extra saus 3



## Desserts

Sinaasappel & witte chocolade 11

Maanzaadcake | witte chocolade ganache | amandel | yoghurt sinaasappel-ijs

Blueberry cheesecake 11

Vanille lemoncurd | bosbessen | vanille-ijs

Zacht chocoladetaartje 11

Rood fruit compote | yoghurt bosvruchten ijs | slagroom

Dame blanche 10

3 bollen vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Petit ice cream (per bol) 3

Smaken: vanille | yoghurt sinaasappel | yoghurt bosvruchten | (slagroom + 1)

Kaas 16

Binnen-buitenlandse kazen | kaasbrood | appelstroop

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 Ximénes 7

Tawny tien jaar 7

Veluwse 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

Veluwse kegel met dennenappel

Dalmore 12 jr.

Dalwhinnie 15 jr.

Chivas Regal 18 jr.

Talisker Skye