

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



Brood

Rosbief 16

Gegrilde rosbief | chimichurri | balsamico | Parmezaanse kaas | desembrood

Smashed avocado 14 *

Feta | gekookt ei | crispy chiliolie | honing | desembrood

Naanta Chicken 15

Limoen knoflook kip | groene kruidensaus | avocado | rode ui | naanta pocked brood

Soepen

Kreeftenbisque 10

Gebonden soep | breekbroodje

Vietnamese Phở 10

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

Aspergesoep 10 *

Gebonden romige soep | breekbroodje

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

Wentelteefjes 15 *

Brioche wentelteefjes | vanille lemoncurd | honing | bosvruchten

Tosti pollo 15

Kipfilet | pesto | burrata | zongedroogde tomaat | kruidendip

Kroketten 13 *

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

Asperges 29.5

Keuze uit: boerenham of (gepocheerde zalm +5)

Geserveerd met krieltjes, ei & boterjus



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

Maaltijdsalades

Spring 22

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

Veggie 19 *

Couscous | groene kruiden pesto | doperwt | burrata | balsamico | Veluwse asperges

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 bearnaisesaus

Entrecôte 32

250 gram rund | kruidenboter

Catch of the day 26

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

Sinaasappel & witte chocolade 11

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

Blueberry cheesecake 11

Vanille lemoncurd | bosbessen | yoghurt bosvruchten-ijs

Zacht chocoladetaartje 11

Rood fruit compote | vanille-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