



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

Vitello Tonnato 18

dünn geschnittene Kalbshüfte | Thunfischmayonnaise | Kapernäpfel | schwarze Oliven

Steak Tatar 19

klassisches Steak Tatar | Senfcreme | Eigelb | knuspriges Sauerteigbrot

Thunfisch-Ceviche 18

roher Thunfisch mariniert in Leche de Tigre mit Passionsfrucht | Avocadocreme | Mango | Frühlingszwiebel

Sashimi vom Hamachi 19

Soja-Yuzu-Sesam-Dressing | gelbe Zucchini | Gurke | Radieschen

Coeur de Boeuf 17 *

Fleischtomate vom Grill | Burrata | Pestoöl | Balsamico | Kefir | Schnittlauch

Suppen

Tomaten-Paprika-Suppe 9 *

Brötchen zum Brechen

Soto Ayam 10

Hühnerbrühe | Ei | Sojasprossen | Koriander

Mahlzeit-Salate

Caesar 22

Römersalat | gegrilltes Hähnchenschenkel-Fleisch | Ei | Bacon | Sardellen-Dressing | Parmesan | Croutons

Summer 19 *

Tomaten aus dem eigenen Gemüsegarten | Basilikum-Kräutercreme | Balsamico | Salat | Pesto | Burrata

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

paniertes Schweinefilet | Champignonrahmsauce

Saté 24

Hähnchenschenkelfleisch | Kokos | Erdnusssauce | süß-saurer Gurkensalat

Angus-Burger 22

Brioche-Brot | Fat-Angus-Burger | Cheddar | Tomate | Krautsalat | Pommes frites
(zu diesem Gericht gibt es keine Gemüsebeilage)

Juffrouw Tok 25

gebratenes ganzes Hähnchen | Apfelmus

Rinder Tournedos 36

200 g zartes Rinderfilet | Wahlweise Sauce: Rotweinsauce oder Sauce Béarnaise oder pikante Jus

Kalbsleber 26

Madeira-Schalotten-Jus

Getreidegefüttertes Rib-Eye 40

250 g Rib-Eye vom Big Green Egg Grill | Kräuterbutter

Fisch

Fisch des "Tages" 28

Hollandaisesoße

Seezunge 45

500 gram | in Butter gebraten | nicht filliert

Ganze Dorade vom Holzkohlegrill 36

Kräuterbutter | nicht filliert

Vega(n)

Portobello 21 *

gefüllter Portobello-Pilz | Zucchini | Brie | vegan möglich

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

Extra :

Extra pommes 5 | grüner Salat 3.5 | extra soß 3



Nachtisch

Blondie 11

weiße Schokoladen-Himbeer-Blondie | Himbeersauce | Himbeersorbet

Scroppino-Parfait 11

Parfait vom Scroppino mit Minze | Baiser-Crunch | Cookie

Mango & Pfirsich 11

Mango-Mascarpone-Creme | Mandel | Pfirsich | Mango-Chutney

Dame Blanche 10

3 Kugeln Vanilleeis | warme Schokoladensauce | Schlagsahne

Petit Ice Cream (pro Kugel) 3

Sorten: Vanille | Himbeersorbet | Joghurt-Passionsfrucht | Zitronensorbet (Schlagsahne +1)

Käse 16

Käse aus dem In- und Ausland | Käsebrot | Apfelkraut

Affogato 6

1 Kugel Vanilleeis, übergossen mit Espresso

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

DOM Benedictine

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