



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 Lebensmittelallergie? Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter.



Belegte Brote

Vitello tonnato 16

dünn geschnittene Kalbsrückenlende | Thunfischmayonnaise | Kapernäpfel | schwarze Oliven | Sauerteigbrot

Avo & Burrata 14

Avocadocreme | Burrata | Pfirsich | Sauerteigbrot | Option: Pata-Negra-Schinken +6

Fried Chicken 15

panierte Hähnchenstücke | Hoisin | Sriracha-Mayonnaise | Sesam | süß-saurer Gurkensalat

Suppen

Tomaten-Paprika-Suppe 9

Brötchen zum Brechen

Soto Ayam 10

Hühnerbrühe | Ei | Sojasprossen | Koriander

Eierspeisen

"Strammer Max " Spiegelei mit Schinken oder Käse oder Rostbief 12

(Schinken & Käse oder Rostbief Käse +1)

Rührhei 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

Angus-Burger 22

Brioche-Brot | Fat-Angus-Burger | Cheddar | Tomate | Krautsalat | Pommes frites

Juffrouw Tok 23

gebratenes ganzes Hähnchen | Apfelmus | Pommes frites | grüner Salat

Focaccia-Toast 16

Lachs | Brie | Tomate | Gurke | Kräuterdip

Kroketten 13

zwei Rindfleisch- oder Gemüse-Kroketten | Senf | Wahlweise: Weiß- oder Vollkornbrot

Getreidegefüttertes Rib-Eye 38

250 g Rib-Eye vom Big Green Egg BBQ | Pommes frites | grüner Salat | Kräuterbutter



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

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

Warme Gerichte

Saté 22

Hähnchenschenkelfleisch | Kokos | Erdnusssauce | süß-saurer Gurkensalat

Schnitzel 22

paniertes Schweinefilet | Champignonrahmsauce

Rinder Tournedos 34

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

Kalbsleber 24

Madeira-Schalotten-Jus

Fang des Tages 26

Sauce Hollandaise | Fischfilet

Ganze Dorade vom Holzkohlegrill 34

Kräuterbutter | zum Selbstfiletieren

Seezunge 43

500 g | in Butter gebraten | zum Selbstfiletieren

Extra?

Aufpreis: Extra Pommes Frites 5 | Grüner Salat 3.5 | Extra Soße 3

Alle "Warme Gerichte"
werden serviert mit
Pommes Frites
und Salat.



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 | Käsebrötchen | 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

Veluwe 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

Veluwe kegel met dennenappel

Dalmore 12 jr.

Dalwhinnie 15 jr.

Chivas Regal 18 jr.

Talisker Skye