

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

Vitello tonato 18

dungesneden kalfsmuis | tonijnmayonaise | kapper appeltjes | zwarte olijf

Steak tartare 19

klassieke steak tartare | mosterdcrème | zuurdesem krokantje

Ceviche tonijn 18

rauwe tonijn ingelegd in leche de tigré met passievrucht | avocado crème | mango | bosui

Sashimi van hamachi 19

soja yuzu sesam dressing | gele courgette | komkommer | radijs

Coeur de boeuf 17 ✿

vleestomaat van de barbecue | burrata | pesto olie | balsamico | kefir | bieslook

Soepen

Tomaten-paprikasoep 9

breekbroodje

Soto ayam 10

kippenbouillon | ei | taugé | koriander

Maaltijdsalades

Caesar 22

romeinse sla | gegrilde kippendijenvlees | ei | bacon | ansjovis dressing | Parmezaanse kaas | croutons

Summer 19 ✿

tomaten uit eigen moestuin | basilicum kruidencrème | balsamico | little jam sla | pesto | burrata

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

Angus burger 22

brioche brood | fat angus burger | cheddar | tomaat | koolsla | friet (bij dit gerecht zit geen groente garnituur)

Juffrouw tok 25

gebraden hele kip | appelmoes

Tournedos 36

200 gram malse ossenhaas | keuze saus: rode wijnsaus of bearnaisesaus of pittige jus

Kalfslever 26

jus van Madeira & sjalot

Graan gevoerde rib-eye 40

250 gram rib-eye van de big green egg barbecue | kruidenboter

Vis

Catch of the day 28

hollandaisesaus

Zeetong 45

500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren

Hele dorade van de houtskoolgrill 36

kruidenboter | zelf fileren

Vega(n)

Portobello 21

gevulde portobello | courgette | brie | vegan mogelijk

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet & groentegarnituur.

Extra bijbestellen:

Extra friet 5 | groene salade 3.5 | extra saus 3



Desserts

Blondie 11

witte chocolade-frambozen blondie | saus van framboos | frambozen sorbet

Scropino parfait 11

parfait van scropino met munt | merengue crunch | cookie

Mango & perzik 11

mango-mascarpone crème | amandel | perzik | mango chutney

Dame blanche 10

3 bollen vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Petit ice cream (per bol) 3

smaken: vanille | frambozen sorbet | yoghurt passievrucht | citroen sorbet (slagroom + 1)

Kaas 16

binnen-buitenlandse kazen | kaasbrood | appelstroop

Affogato 6

1 bol vanille-ijs verdrongen in espresso

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

Grand Manier

Cuarenta y Tres

Cointreau

DOM Benedictine

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