

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

Vitello tonato 16

dungesneden kalfs lende | tonijnmayonaise | kapper appeltjes | zwarte olijven | desembrood

Avo & burrata 14 ✿

avocado crème | burrata | perzik | desembrood | optie: Pata Negra ham +6

Fried chicken 15

gepaneerde kip | hoisin | sriracha mayonaise | sesam | zoetzure komkommer

Soepen

Tomaten-paprikasoep 9

breekbroodje

Soto ayam 10

kippenbouillon | ei | taugé | koriander

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

Angus burger 22

brioche brood | fat angus burger | cheddar | tomaat | koolsla | friet

Juffrouw tok 23

gebraden hele kip | appelmoes | friet | groene salade

Focaccia tosti 16

zalm | brie | tomaat | komkommer kruidendip

Kroketten 13 ✿

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

Graan gevoerde rib-eye 38

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



Voorgerechten

Vitello tonato 18

dungesneden kalfsmuis | tonijnmayonaise | kapper appeltjes | zwarte olijf

Steak tartare 19

klassieke steak tartare | mosterdcrème | eigeel | 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

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

Warme Lunch

Saté 22

kippendijenvlees | kokos | pindasaus | zoetzure komkommer

Schnitzel 22

varkensfilet gepaneerd | champignonroomsaus

Tournedos 34

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

Kalfslever 24

jus van Madeira & sjalot

Catch of the day 26

hollandaisesaus | filet

Hele dorade van de houtskoolgrill 34

kruidenboter | zelf fileren

Zee tong 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

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