



Diner

&

Genießen in der Veluwe

Bubbels

Elvia Cava Brut Nature Reserva 8.5
Sekt Alkoholfrei 5.5

Wasser

BRU 0.75l ohne Kohlensäure 8
BRU 0.75l mit Kohlensäure 8
Karaffe Eiswasser 3

Zum Start

Brot vorab mit Dip 8
Iberico-Schinken 14

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter.



Vorspeise

Hirsch-Carpaccio 17

Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch | Parmesan | Buchenpilze | Kernemix

Wildschweinschinken 19

geröstete Rote Bete | Baba Ganoush | Ziegenkäse-Apfelkraut-Creme | Portweinsirup | Haselnuss

Lachs-Tataki 18

Jalapeños | gelbe Currysauce | Fischrogen | Lotus-Chips

Ziegenkäse-Frühlingsrollen 17

Ponzu-Sauce | Füllung aus Pilzen, Sriracha & Ziegenkäse | Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch

Fasan-Tacos 18

konfierte Fasan-Tacos | eingelegter roter Spitzkohl | Little Jam

Iberico-Schweinebauch 19

zart geschmorter Iberico-Schweinebauch | Pak Choi | Brioche | Hoisin-Rahmsauce

Suppen

Wildbrühe 10

kräftige Brühe | Pilze | Schnittlauch

Kürbissuppe 10

mit gelbem Curry | gebundene Suppe | Kreuzkümmel

Mahlzeit-Salate

Wildsalat 23

Wildschweinschinken | gerösteter Kürbis | Feige | Honig-Senf-Dressing | Parmesan

Veggie-salat 20

Baba Ganoush | Balsamico | Ziegenkäse | geröstete Rote Bete

Zondag 3 menu

Jede Woche ein wechselndes, vom Küchenchef 3-Gänge-Menü 45

Optional: Käse statt Nachspeise+7

Lassen Sie sich von passenden Weinen im Glas überraschen.
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.



Fleisch

Schnitzel 25

Paniertes Schweinefilet | Jägersaus

Saté 25

Hähnchenoberschenkel | Kokos | Erdnusssauce | süß-sauer eingelegte Gurke

Rinder Tournedos 36

200 g zartes Rinderfilet | Sauce nach Wahl: Rotweinsauce oder Trüffelsauce oder (Rossini +5)

Wild

Wild Topf 25

Von hirsch | Gemüsebeilage

Wildburger 25

Brioche-Brötchen | Hirschburger | Zwiebel-Rosinen | Shropshire Blue Käse | Pilze
(Dieses Gericht wird ohne warme Gemüsebeilage serviert.)

Hirschsteak 36

Rosmarin-Apfel-Jus

Hasenrückenfilet 38

Kirsch-Portweinsauce

Wildschwein medaillons 28

Sauce aus monegassischen Zwiebeln

Fisch

Fisch des Tages 28

beurre blanc

Seezunge 45

500 gram | in Butter gebraten nicht filliert

Alle oben genannten Hauptgerichte werden mit Pommes und Gemüsebeilage serviert.

Vegetarisch

Kürbislasagne 21 

Vegetarisches Hauptgericht | dieses Gericht wird ohne Pommes serviert

Extra:

Extra pommes 5 | grüner Salat 3.5 | extra soße 3



Nachtisch

Warme Birne 12

Nuss-Crunch | Karamellsauce | Joghurt | Zimteis

Brownie 11

Pekannuss-Brownie | Vanilleeis

Tiramisu 12

Brioche-Toast | Espresso | Kahlúa-Likör

Dame blanche 11

3 Kugeln Vanilleeis | warme Schokoladensauce | Schlagsahne

Eiskugel 3

Sorten: Vanille | Zimt | Birnensorbet (Schlagsahne +1,50)

Affogato 6

1 Kugel Vanilleeis, übergossen mit Espresso

(Beschwipste Variante: mit einem zusätzlichen Schuss Frangelico-Likör +4,50)

Käse 16

Käse aus dem In- und Ausland | Käsebrot | Garnitur

Kaffee & Tee dessert

Kaffee oder Tee nach Wahl, serviert mit zwei Leckereien+ 2.5

Bitte beachten Sie unsere Getränkekarte auf dem Tisch.

Dessertwein & Portwein

Auslese 7 | Tawny portwein 8 | Pedro Ximénès 7

Likör

Limoncello | Grand Manier | DOM Benedictine

Amaretto | Cuarenta y Tres | Sambuca

Tia Maria | Cointreau | Baileys

Digestifs

Vecchia Romagna | Rum Rincon Bonaire | Dalmore 12 jaar

Carlos Primero | Flor de Caña 12 jaar | Dalwhinnie 15 jr.

Montifaud VSOP | Diplomatico reserva | Chivas Regal 18 jaar

Montifaud Napoleon | Veluwe kegel met dennenappel | Talisker Skye