



Lunch

&

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.



Belegte Brote

Steak 16

Pilz-Duxelles | Balsamico | karamellisierte Zwiebeln & Rosinen | Sauerteigbrot | Knoblauchmayonnaise

Chicken BLT 15

Hähnchenschenkel | Bacon | Salat | Tomate | junger Gouda | Honig-Senf-Sauce | Ciabatta

Camembert 14

Feigen | Thymian | Honig | Sauerteigbrot | (optional Pata Negra + 6)

Suppen

Wildbrühe 10

kräftige Brühe | Pilze | Schnittlauch

Kürbissuppe 10

mit gelbem Curry | gebundene Suppe | Kreuzkümmel

Lunch Lovers

Kürbiswaffel 17

Ziegenkäsecreme mit Apfelkraut | gezupfter Lachs | gebratene Pilze | Ahornsirup

Wild Topf 25

Von hirsch | Gemüsebeilage | Pommes

Kroketten 13

Zwei Rindfleisch-, Gemüse- oder Wildkroketten | Senf | Wahlweise Weiß- oder Vollkornbrot

Sauerteig tosti 15

Shropshire Blue | Pilze | karamellisierte Zwiebeln & Rosinen | Sriracha-Mayonnaise

Brioche Toast 17

Brioche | Pilz-Duxelles | Pancetta (Speck) | gekochtes Ei | Parmesan | Sauce Hollandaise

Wildburger 25

Brioche-Brötchen | Hirschburger | Zwiebel-Rosinen | Shropshire Blue Käse | Pilze

Eierspeisen

“Stammer Max” mit Schinken, Käse oder Speck 13

(Schinken & Käse +1) oder (Speck & Käse +1)

Omelett mit Schinken, Käse oder Speck 13

(Schinken & Käse +1) oder (Speck & Käse +1)

Super “Stammer Max” 16

Schinken | Käse | Champignons | Paprika & Zwiebeln

Baueromelett 16

Schinken | Champignons | Paprika & Zwiebeln



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

Jalapenos | 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

Mahlzeit-Salate

Wildsalat 23

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

Veggie-salat 20

Baba Ganoush | Balsamico | Ziegenkäse | geröstete Rote Bete

Warme Gerichte

Saté 24

Hähnchenoberschenkel | Kokos | Erdnussauce | süß-sauer eingelegte Gurke

Schnitzel 24

Paniertes Schweinefilet | Jägersaus

Rinder Tournedos 34

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

Hirschsteak 34

Rosmarin-Apfel-Jus

Fisch des Tages 26

beurre blanc

Seetunge 43

500 gram | in Butter gebraten nicht filliert

Alle Gerichte in diesem Rahmen werden mit Pommes frites und Salat.

Extra: Extra pommes 5 | grüner Salat 3.5 | extra soße 3

Vegetarisch (auf Wunsch) 



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