



Dineren

&

Genieten op de Veluwe

Bubbels

Elvia Cava Brut Nature Reserva 8.5
Alcoholvrije Sekt 5.5

Water

BRU 0.75l stil 8
BRU 0.75l bruisend 8
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

Hertencarpaccio 17

zwarte knoflook mayonaise | Parmezaan | beukenzwam | pittenmix

Wildzwijnham 19

geroosterde bieten | baba ganoush | geitenkaas-appelstroopcrème | rode portsiroop | hazelnoot

Zalm tataki 18

jalapeños | gele curry saus | viseitjes | lotuschips

Geitenkaas loempia's 17

ponzu saus | vulling van paddenstoelen, sriracha & geitenkaas | zwarte knoflookmayonaise

Fazant taco's 18

gekonfijte fazant taco's | ingelegde rode spitskool | little jam

Iberico buikspek 19

Zachte gegaarde Iberico buikspek | paksoi | brioche | hoisin roomsaus

Soepen

Wildbouillon 10

krachtige bouillon | paddenstoelen | bieslook

Pompoensoep 10

met gele curry | gebonden soep | komijn

Maaltijdsalades

Wild salade 23

wildzwijnham | geroosterde pompoen | vijg | honing-mosterddressing | parmezaan

Veggie salade 20

baba ganoush | balsamico | geitenkaas | geroosterde rode biet

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 25
varkensfilet gepaneerd | jagersaus

Saté 25
kippendijenvlees | kokos | pindasaus | zoetzure komkommer

Tournedos 36
200 gram malse ossenhaas | keuze saus: rode wijnsaus of truffelsaus of (Rossini +5)

Wild

Wildstoofpotje 25
hertenstoof | ontbijtkoek | groentegarnituur

Wildburger 25
brioche bol | hertenburger | uien-rozijnen | Shropshire blue | paddenstoelen
(dit gerecht bevat geen warm groentegarnituur)

Hertenbiefstuk 36
rozemarijn-appel jus

Hazenrugfilet 38
kersen-portsaus

Wildzwijn medaillons 28
saus van Monegaskische uitjes

Vis

Catch of the day 28
beurre blanc

Zeetong 45
500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet & groentegarnituur.

Vegetarisch

Pompoenlasagne 21 
vegetarisch hoofdgerecht | dit gerecht bevat geen friet

Extra bijbestellen:
Extra friet 5 | groene salade 3.5 | extra saus 3



Desserts

Warme peer 12
notencrunch | karamelsaus | yoghurt | kaneel-ijs

Brownie 11
pecannoten brownie | vanille-ijs

Tiramisu 12
brioche toast | espresso | kaluha likeur

Dame blanche 11
3 bollen vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Ijsje per bol 3
smaken: vanille | kaneel | perensorbet (slagroom + 1.5)

Affogato 6
1 bol vanille-ijs verdrongen in espresso (beschonken optie: met een extra shot frangelico likeur + 4.5)

Kaas 16
Binnen- en/of buitenlandse kazen | kaasbrood | garnituur

Koffie & thee dessert

Koffie of thee naar keuze geserveerd met twee lekkernijen + 2.5
Raadpleeg onze drankenkaart op tafel

Dessertwijn & port

Auslese 7 | Tawny tien jaar 8 | Pedro Ximénez 7

Likeur

Limoncello | Grand Manier | DOM Benedictine
Amaretto | Cuarenta y Tres | Sambuca
Tia Maria | Cointreau | Baileys

Digestief

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 | Veluwse kegel met dennenappel | Talisker Skye