



Lunchen

&

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.





Brood

Steak 16

paddenstoelen duxelles | balsamico | gekarameliseerde ui & rozijn zuurdesembrood | knoflookmayonaise

Chicken BLT 15

kippendijvlees | bacon | sla | tomaat | jong belegen kaas | honing-mosterdsaus | ciabatta

Camembert 14

vijgen | tijm | honing | zuurdesembrood | (optie pata negra + 6)

Soepen

Wildbouillon 10

krachtige bouillon | paddenstoelen

Pompoensoep 10

Met gele curry | gebonden soep | komijn

Lunch Lovers

Pompoenwafel 17

geitenkaascrème met appelstroop | pulled zalm | gebakken paddenstoelen | ahornsiroop

Wildstoofpotje 25

hertenstoof | ontbijtkoek | groentegarnituur | friet

Kroketten 13

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

Zuurdesem tosti 15

Shropshire blue cheese | paddenstoelen | gekarameliseerde ui & rozijn | sriracha mayonaise

Brioche toast 17

bricche | paddenstoelen duxelles | pancetta (spek) | gekookt ei | Parmezaan | hollandaisesaus

Wildburger 25

bricche bol | hertenburger | uien-rozijnen | Shropshire blue | paddenstoelen | friet | mayonaise

Eieren

Uitsmijter ham of kaas of spek 13

(ham & kaas +1) of (spek & kaas +1)

Omelet ham of kaas of spek 13

(ham & kaas +1) of (spek & kaas +1)

Super uitsmijter 16

ham | kaas | champignons | paprika & ui

Boerenomelet 16

ham | champignons | paprika & ui



Voorgerechten of Voor de lekkere trek

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 | ponzu saus

Iberico buikspek 19

Zachte gegaarde Iberico buikspek | paksoi | brioche | hoisin

Maaltijdsalades

Wild salade 23

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

Veggie salade 20

baba ganoush | balsamico | geitenkaas | geroosterde rode biet

Warme Lunch

Saté 24

kippendijenvlees | kokos | pindasaus | zoetzure komkommer

Schnitzel 24

varkensfilet gepaneerd | jagersaus

Tournedos 34

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

Hertenbiefstuk 34

rozemarijn-appel jus

Catch of the day 26

beurre blanc

Zeetong 43

500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren

Alle gerechten in het kader worden geserveerd met friet & salade.

Nog niet genoeg? Extra friet 5 | groene salade 3.5 | extra warme saus 3



Desserts

Warme peer 12

notencrunch | karamelsaus | yoghurt | kaneel-ijs

Brownie 11

pecannoten brownie | vanille-ijs

Tiramisu 12

french 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 | Veluwe kegel met dennenappel | Talisker Skye