

Voorgerechten

Oerbrood	€ 5,75
Naar ons eigen receptuur gebakken desembrood van Bakker Piet uit Elspeek, geserveerd met kruidenboter en frisse dip	
Tomatensoep *	€ 5,75
Uit eigen keuken, licht pittig met een vleugje gember en een wolk creme fraiche.	
Soep van de Chef	€ 6,75
Regelmatig wisselende soep	
Kip in een krokant jasje	€ 8,00
In tempura beslag gefrituurde kipstukjes met pittige chilisaus	
Gefrituurde champignons *	€ 8,00
In een krokant jasje gefrituurde champignons met knoflooksaus	
Gerookte wildzwijnsham	€ 10,00
Gerookte wildzwijnsham met gele bietjes, komkommer en een frambozen balsamico stroop. Afgemaakt met pompoem pitjes en rucola	

** Deze gerechten zijn vegetarisch of vegetarisch te maken.*

Voorgerechten

Geitenkaas salade

€ 10,00

Frisse geitenkaas salade met o.a. gele bietjes, komkommer, tomaatjes en pijnboompitten.

Carpaccio

€ 10,00

Dun gesneden rundercarpaccio geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas, rode pesto, pijnboompitten en truffeldressing

Macarons

€ 10,00

Macarons gevuld met ganzelever en preiselberen
Voor de echte liefhebber!!

Knoflook Garnalen

€ 10,00

Grote gepelde garnalen, gebakken met knoflook en geserveerd op toast

** Deze gerechten zijn vegetarisch of vegetarisch te maken*

Hoofdgerechten

Varkenshaas

Varkenshaas met zacht smakende gorgonzola uit de oven.

klein (150gram) € 16,50

groot (300gram) € 20,75

Spareribs

Spareribs om je vingers bij af te likken!!
Verkrijgbaar in de smaken:
Original | Honing | Hot

klein € 18,50

groot € 22,75

Knoflook Spies

Een spies gevuld met Ossenhaas & knoflooktenen
Geserveerd met tomatenchutney en pittige knoflooksaus.

€ 19,75

Pepersteak

Biefstukjes van het Amerikaanse Black-Angus rund, geserveerd met donkere pepersaus.

klein (180gram) € 18,50

groot (270gram) € 22,75

Zalm

Gebakken zalmfilet geserveerd op gegrilde groene asperges en balsamico glace.

€ 19,75

Vegetarische Schotel

Combinatie van diverse gerechtjes:
Portabello met gorgonzola
Gegrilde paprika
Canneloni met ricotta, spinazie en tomatensaus
Gele- en chioggia bietjes met geitenkaas.

€ 18,75

Hoofdgerechten

Sucade	€ 20,50
Een mals gegrilde steak afkomstig van het imposante Black-Angus rund.	
Veluwse Wildstoof	€ 21,25
Stoofpotje van Veluws 'wild zwijn & hert'.	
Veluws Wild Trio	€ 23,25
Combinatie van een hertenbiefstuk, een worstje van wild zwijn en een wild bitterbal.	
Hertenbiefstuk	€ 25,50
Veluws hertenbiefstuk geserveerd met rode wijnsaus en zuurkoolstampot.	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet of gebakken aardappels, groenten en salade.

Kindergerechten

Tomatensoep	€ 3,50
Met een vleugje room	
Frikandel, kroket of kipnuggets	€ 6,25
Met friet, appelmoes en mayonaise	
Spareribs, varkenshaas of biefstuk	€ 8,00
Met friet, appelmoes en mayonaise	
Kinderijsje	€ 4,00
keuze uit Vanille- of aardbeien roomijs met slagroom	

Nagerechten

Dame Blanche € 5,75

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom

Aardbeien-sorbetijs € 5,75

Aardbeien-sorbetijs met amarenenkersen en slagroom

Weckpot winter klein € 6,25

Ouderwetse weckpot gevuld met warme appeltaart, warme custardsaus, vanilleroomijs en slagroom.

Groot (sharing) € 8,75

Bitterkoekjes roomijs € 5,95

Bitterkoekjes roomijs met gezouten caramelsaus en slagroom.

Lava cake € 6,50

Lava cake uit de oven met een bol vanilleroomijs en witte chocolade saus.

IJskoffie € 4,75

Een bolletje Baileys koffieijs, overgoten met een warme espresso en slagroom.

Creme Brulee € 5,25

Een vanilleroom dessert met gebrande suiker

Special Coffees € 6,50

Irish Coffee (Jameson Whiskey)

Spanish Coffee (Licor 43/Tia Maria)

French Coffee (Grand Marnier)

Mexican Coffee (Kalhua)

Italian Coffee (Amaretto)

Cream Coffee (Baileys)