

Diner



Voorgerechten

Hazenpeper Pappardelle verse kruiden	14
Tataki tonijn Sesam soja wakame	15
Bouillon van wild Cantharel boleten	10
Courgette cannelloni Vegan roomkaas verse kruiden broccoli crème	12
Vitello tonnato Kappertjes rucola	15

Hoofdgerechten

Haas en hert van de Veluwe Seizoensgroenten rode wijnsaus	32
Ossobucco Gremolata Romanesco jus Roseval	27
Paddenstoelen in bladerdeeg Bloemkoolpuree pastinaak amandel	22
Griet Citrus Beurre blanc kool aardappelmousseline	34
Menu van de chef 3 gangen	48
4 gangen	60

Familiegerechten, max 3 personen per gerecht

Grootmoeders runderstoofvlees Frieten salade	23 p.p.
Kaasfondue Groenten brood salade	19 p.p.

Desserts

Caramel chocolade 10
Praliné | espresso ijs | limoncello room

Wintertiramisu 10
Bosvruchten | stoofpeer sorbet | chocolade crumble

Cranberry gellan 10
Pure chocolade | clementine | mango sorbet

Kaasplank 15
Ossekop | Montbéliarde | Terschellinger | Korenbloem | Romero |
balsamico appelstroop | dadelbrood met noten

Bijgerechten

Seizoensgroenten 6

Zelfgemaakte frieten 6

Zuurdesembrood met aioli 5

Groene salade 5

Stoofpeertjes 5



Kindergerechten

Pasta Bolo Tomatensaus gehakt	12
Een niet te kleine hamburger Kaas tomaat frieten	14
Pannenkoek Stroop kaneelsuiker	9
Kip Wortelen zoete aardappelfrieten	12
Stamppot Gehaktbal appelmoes	12
Baby wekpotje Gepureerd fruit gepureerde groenten	3
Ijsje bij de chef Maak samen met de chef een ijsje in onze keuken	7

Borrel

tussen 12:00 en 18:00

Rauwkost Hummus yoghurt dip aioli	12
Bruschetta Gerookte forel gerookte eend	12
Bitterballen Vegetarisch of rundvlees	8 stuks 10
Gehaktballetjes van Veluws hert	8 stuks 12
Feu plank Vis vlees groenten	21
Truffel polenta Wasabi mayonaise	12
Kaasstengels Gruyère balsamico pesto	12