



Soepen:

Romige zuurkoolsoep

met gerookt spek en gedroogde worst

6,-

heldere paddenstoelen bouillon

met verse tuinkruiden en een vleugje Jägermeister

6,-

soep van de dag

dag vers gemaakte soep

6,-



Koude voorgerechten

Carpaccio van Hertenheim

met een compote van vossenbessen

10,-

Gerookte zalm

met tartaar van tomaat en wasabi-mayonaise

10,-

Warme

Voorgerechten/tussengerechten

Gebakken paddenstoelen

met verse tagliatelle en Roquefort

11,-

Gamba gebakken

in een saus van tomaat, knoflook en kruiden

13,-



Vis en Vlees gerechten

Tournedos van Drents weide rund

met een saus van paddenstoelen

26,-

Stoofpot van wild

met een puree van knolselderij

19,-

Biefstuk van het Veluwe' s Hert

in een saus van appel en rode port

18,-

Runderhacheë

Met aardappelpuree, rodekool en appeltjes

17,-

Vis van de Afslag

Wekelijks wisselend laat u verrassen

21,-



Nagerechten

Warme kersen

met een bolletje vanille ijs en slagroom

8,50

Apfelstudel met vanillesaus

bolletje kaneelijs en slagroom

8,50