

HERFST

Seizoen van storm, openhaard en
wild eten bij de Veluwe.

We hebben voor u een specialiteiten-kaart samengesteld met streekgerechten van de Veluwe en Rijnvallei van onze leveranciers:

Natuurbakker Jorisbrood uit Lunteren

Biologische boerderij/slagerij Eco Fields (EF) uit Wekerom

Wild & gevogelte groep Brinkhorst uit De Klomp

Biologische kaasboerderij De Grootte Voort uit Lunteren

Slagerij Joosten uit Zetten

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 1 | Duif
Vers getrokken, krachtige bouillon van duif afgemaakt met sherry en een garnituur van duivenborstfilet, preiringetjes en een julienne van flensjes en erbij een soepstengel. | 8,50 |
| 2 | Eend
Tamme Veluwse eendenborst, op het borstvet gebakken, met een saus van mandarijntjes en geserveerd met knolselderijpuree en aardappelkroketjes. | 19,50 |
| 3 | Konijn
Rugfilet van wild konijn met een heerlijke saus van rozebottels, geserveerd met spruitjes en aardappel kroketjes. | 21,50 |
| 4 | Wildzwijn
Medaillons van wildzwijn, rose gebakken, met een saus van champignon en oesterzwam, rode kool en aardappelpuree. | 21,50 |
| 5 | Veluwse borrelbites voor twee personen
Heerlijke hapjes voor bij de borrel bestaande uit 2 soorten droge worst (ui en knoflook) uit de Rijnvallei, Eko bitterballen en gehaktballetjes van Eco Fields (EF), blokjes Remeker rijp, een extra belegen boerenkaas, uit Lunteren, pickles (zoet zuur) en grove mosterd van de Veluwe. | 15,— |
| 6 | Houthakkers-tosti
Tosti van houthakkerbrood (Frans zuurdesem brood van Jorisbrood), boerenbeenham uit Otterlo, Remeker rijp, ui en oregano. Kan ook vegetarisch. | 7,50 |
| 7 | Jorisburger
Heerlijke biologische hamburger van Eco Fields (EF) op een pain gris (voordeegbrood) bol van Jorisbrood, klassiek met gebakken ui, ketchup, mayo en Remeker rijp extra belegen boerenkaas. | 12,50 |
| 8 | Surf & Turf
Gegrilde biologische kalfsoester van EcoFields met drie gamba's en een pittige saus van room, knoflook, thijm en rode peper. Geserveerd met dagverse groente, rauwkost en frites. | 21,50 |
| 9 | Wilde gans
Heerlijke herfstsalade van gerookte wilde gans, pluksla, appelpartjes, spekjes, Parmezaanse kaas en een honing dressing. | 14,50 |
| 10 | Bavet
Malse biologische kalfsbavet van EcoFields met een home made Stroganoffsaus, dagverse groente, frites en rauwkost. | 19,50 |
| 11 | Hangop de Veluwe
Hangop met Veluwse boerenjongens (rozijnen met kruiden, specerijen en brandewijn) en tokkelroom uit natuurlijk Barneveld met slagroom. | 7,50 |

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.
Heeft u hierover een vraag, wendt u zich dan tot een van onze medewerkers.

THEMAKAART

