

Vorspeisen



WARM BELEGTES BRÖTCHEN (PRO PERSON) ⚡
Mit Kräuterbutter und Trüffelmayonnaise.

2.25

BEEF TATAKI

14.5

Ostasiatisch mariniertes Rindersteak mit Sesam, knusprigen Zwiebeln und Wakame.

GRAVED LACHS

14.5

Mit Crème fraîche, Fenchelsalat und frischem Dill.

GERÄUCHERTER AAL AUF BRIOCHE

17.5

Klassisches Gericht serviert auf Brioche.

TURM DER FAVORITEN

16.5

Genuss in dreifacher Ausführung: kleine Carpaccio, mariniert Lachs und in Bierteig frittierte Champignons.

FISCHPLATTE

17.5

Forellentatar, mariniert Lachs, norwegische Garnelen und ein Garnelenkroketten. Für echte Fischliebhaber!

DIE LECKERSTEN CARPACCIO!

CARPACCIO CLASSICO

14.5

Mit Old Amsterdam Käse, Trüffelmayonnaise und Pinienkernen – ein dauerhafter Favorit.

HIRSCH CARPACCIO

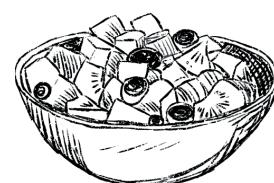
15.5

Mit Cranberrykompott, Rucola und Walnüssen.

ROTE-BETE-CARPACCIO

14.5

Mit Ziegenkäse und Aceto Balsamico.



SALATE

BURRATA

14.5

Mit gerösteten Kirschtomaten, Aceto Balsamico und Basilikum.

KOREAN FRIED CHICKEN

14.5

Frittiertes Hähnchen mit Teriyaki, Hoisin-Sauce und knusprigen Zwiebeln.

GEGRILLTER THUNFISCH

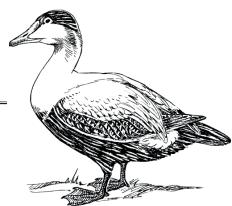
16

Mit roten Zwiebeln, Bio-Ei und asiatischem Dressing.

GEBRATENE RINDERFILETSTREIFEN

17.5

Asiatisch zubereitet mit Wok-Gemüse und Sesam.



WILD-SPEZIALITÄT

WILD-TRIO

Enten-Lolli, Rehpaté, Wildbouillon mit Trüffelcreme – für den Feinschmecker!

17.5

WARMER GERICHT

“BESCHWIPSTE” CHAMPIGNONS

In Bierteig frittiert, serviert mit einer leicht scharfen Kräutersauce.

14.5

PASTETCHEN MIT TALLENSCHINKEN

Ragout mit Schinken, Champignons und Frühlingszwiebeln.

14.5

CRISPY GAMBAS

Frittierte Garnelen mit Limettenmayonnaise – sehr zu empfehlen!

14.5

LECKERE SUPPEN

LEICHT GESÜßTE TOMATENSUPPE

Mit Stücken von Veluwser Hähnchen und Lauchringen.

8

WECHSELNDE SUPPE

Lassen Sie sich überraschen und fragen Sie Ihren Gastgeber, welche Suppe heute serviert wird.

8

HAUSGEMACHTE WILDBOULLION

Mit Trüffelcreme und Waldpilzen.

8.5

CREMIGE HUMMERSCHWANZSUPPE

Mit Flusskrebsen und Dill.

9



FLAMMKUCHEN

MARINIERTER LACHS

Mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und Kapern.

15.5

CARPACCIO

Mit Old Amsterdam Käse und Trüffelmayonnaise.

15.5

BBQ CHICKEN

Mit Rucola und Kirschtomaten.

15.5

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

Hauptgerichte

THAILÄNDISCHES CHICKEN CURRY	23.5
Serviert mit würzigem Reis und Naanbrot.	
KNUSPRIGE ENTENBRUST	25.5
Mit Hoisin-Sauce und einer Soße aus 5 Gewürzen..	
TOURNEDOS	34.5
Filetsteak vom Rinderfilet, besser wird es nicht! Wahlweise mit Bratensoße, Pfeffer-, Rotwein- oder Champignonsoße oder gebratenen Champignons.	

VON DER GRILL

SATÉ VOM HÄHNCHENSCHENKEL	21.5
Serviert mit knusprigen Zwiebeln, Atjar und Krupuk. Ein geschmacklicher Klassiker.	
SPARE RIBS	23.5
Mit Marinade, Knoblauchsoße und Cocktailsauce.	
BLACK ANGUS RIB-EYE VOM RIND	34.5
225 Gramm Rib-Eye, serviert mit Pfeffersoße oder Kräuterbutter.	



SCHNITZEL VON UNSEREM DÖRFMETZGER VAN DE VEEN

WIENERSCHNITZEL	23.5
Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons. Auf Wunsch auch mit Zigeunersoße.	
CORDON BLEU SCHNITZEL	24.5
Paniert und gefüllt mit Schinken und Käse.	



WILDGERICHTE

HIRSCHSTEAK	32.5
Mit einer Sauce aus rotem Portwein und Brombeeren – reiner Saison-Geschmack auf Ihrem Teller.	
WILD-PFEFFER	27.5
Zubereitet aus Hirsch, Hasen und Wildschwein.	
Zu allen Wildgerichten servieren wir Rotkohl, Kartoffelpüree und eine geschmorte Birne.	

UNSERE BURGER

BBQ CRUNCHY CHICKENBURGER 21.5

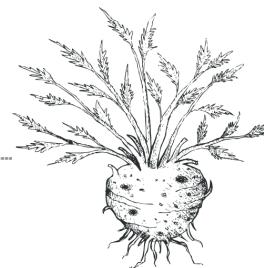
Mit Barbecuesauce, Tomate, Römersalat und Tortilla-Chips.

HOF CLASSIC BURGER 22.5

Rindfleischburger mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Cheddarkäse und Trüffelmayonnaise.

WILDBURGER 23.5

Mit Römersalat und einer Kompott aus Preiselbeeren und Chicorée.



VEGETARISCH

SELLERIESCHNITZEL 21.5

Mit Trüffel, Waldpilzen und Süßkartoffelpommes.

PINSA BURRATA 21.5

Mit gerösteten Kirschtomaten, Aceto Balsamico und Basilikum.

FISCHGERICHTE

DORADENFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 25.5

Serviert mit Queller, gerösteten Kirschtomaten und Sauce Hollandaise.

GEGRILLTES LACHSFILET 26.5

Mit einer Soße auf Weißwein- und Schnittlauchbasis.

ROSÉ GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK MIT ASIATISCHEM TOUCH 27.5

Mit Teriyaki-Sauce, Sesamsamen und Frühlingszwiebeln.

DER FISCHLIEBHABER 29.5

Eine Verkostung für Unentschlossene: gegrillter Thunfisch, Lachsfilet, Garnelenspieß und Remouladensauce.

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Pommes Frites, warmem Gemüse und unserer bekannten Rhabarberkompott serviert. Diese Beilagen füllen wir gerne nach, wenn Sie wünschen.

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZUM BESTELLEN:

Süßkartoffelpommes klein 3 € | groß 4,5 €

Grüner Salat klein 3 € | groß 4,5 €

