

DINERKAART

VOORGERECHTEN

BROOD 6.50

Vers gebakken brood met kruidenboter en andere smeersels.

POMPOEN 5.75

Pompoensoep met gepofte pompoenvlees, pitten, chorizo en crumble van geitenkaas.

KALFSTARTAAR 11.75

Steak tartaar van kalf, aangemaakt met piccalilly, met crème van eekhoorntjesbrood, gefrituurde kappertjes, zoetzure pompoen en kaviaar van beekforel.

EEND 9.75

Gerookte eendenborstfilet, gekonfijte eend, salade van spitskool, sinaasappelcrème en geroosterde macadamia noten.

COQUILLE 12.50

Coquille met chorizo, pompoen, chorizocrème en kroepoek van geroosterde paprika.

TIP VAN LEO

WADOESTERS (PER STUK)

Naturel 3.00

Van de Green Egg met miso, sesam en zoetzure komkommer 3.75

Proeverij (4 stuks) 13.50

WILDPLANKJE 12.50

Charcuterie van wild; coppa van wildzwijn, ree paté, gerookte wildzwijn, hertensalami en bitterbal van hert.

TIP: Drink er een lekker bockbier van Chouffe of Texels bij!

CHEFS VOORGERECHT

Het voorgerecht uit ons Chefs Menu.

HOOFDGERECHTEN

GROENTECURRY 18.75

Groentecurry van o.a. pompoen, kikkererwten, paprika en kokos.

RAVIOLI 19.50

Ravioli met ricotta, paddenstoelen, jus van paddenstoelen en pecorino.

IJSSELMEERBAARS 22.50

IJsselmeerbaars afgelakt met appelstroop en een saus van spek, bleekselderij en riesling.

VIS INSPIRATIE 22.50

Wij informeren u graag wat onze visboer vandaag gebracht heeft.

WILDZWIJN 22.50

Gebakken zwijnshaas, laurierjus, rookworst van zwijn en Hollandse atjar.

BAVETTE 19.75

Bavette van graan gevoerd rund, in knoflookolie gebakken paddenstoelen en jus van paddenstoelen.

TOURNEDOS 27.50

Botermalse biefstuk van de ossenhaas met sauce Bordelaise.

HERTENSTOOF 21.50

Stoofschotel van Veluws hert, in eigen jus, gebonden met kruidkoek.

CHEFS HOOFDGERECHT

Het hoofdgerecht uit ons Chefs Menu.

**HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!**

CHEFS MENU KEUZESTRESS?

LAAT LEO UW MENU SAMENSTELLEN!
3 GANGEN 34.50 | 4 GANGEN 41.50

ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN.
UIT TE BREIDEN MET KAAS +8.50

PASSEND WIJNARRANGEMENT
3 GANGEN 16.50 | 4 GANGEN 22.00

OOK MOGELIJK VOOR DE BOB!



TIP VAN
ATSJE