
Voorgerechten

Pizza IJselgoud

Met Rucola-Cashew-Pesto, Apeldoornse Honing en Geitenkaas uit Terwolde
Zeven Euro

Taartje van Gerookte Zalm

Met Hollandse Veldsla, Zuurkool en Romige Prosecco Dressing
Acht Euro

Rosbief van Maas-Rijn-IJssel Rund

Op Krokant Brood met Rucola, Edense Brandrood kaas en Dressing van
Apeldoorns Stadsimkerhoning en Grove Mosterd
Negen Euro

Gerookte Hertenham met Krokant Wildzwijnham

Geserveerd met Salade, Peer en Rode Kooljam
Negen Euro

Veluwse Schavuyt Biersoep

Met Zeeuwse Mosseltjes
Zes Euro

Hoofdgerechten

Een Opperold Scholletje

Met Appel en Prei Meegerold, Zeekraal, Polenta, Geroosterde Bospeen
Zeventien Euro

Gegrilde Groene Asperges

Met een Krokant Bio Eitje, Opperdoezer Ronde Aardappel en Gebrande Paprika
Vijftien Euro

Goed Gevulde Veluwse Wildstoofpot

Met Hete Bliksem en Rode Koolsalade
Negentien Euro

Gebraden Frans Boerderijkippetje

Met Kruidenjus, Huisgemaakte Coleslaw en Dikke Friet
Zestien Euro

Gebakken Maas-Rijn-IJssel Ribeye

Met Puree van het Seizoen, Gepofte Cherrytomatjes en Spekjus
Negentien Euro

Extra Portie Friet of Salade

Twee en een Halve Euro

Nagerechten

Dessert "Van Kinsbergen"

Een Wisselend Dessert Aangepast aan het Seizoen
Zes Euro

Perenclafoutis 't Loo

Met Mascarpone en Geraspte Pure Chocolade
Zeven Euro

Pruimen Compote

Met Crème Brûlée IJs en Kletsoppen
Zes Euro

Ambachtelijke Hollandse Streekkazen (vraag de bediening)

Elf Euro

