

Ruim 200 jaar gastvrij. Wat begon als boerderij met pleisterplaats voor doortrekkende reizigers ontwikkelde zich tot veelzijdige ontmoetingsplek voor liefhebbers van natuur en cultuur. Onze keuken volgt het ritme van de seizoenen. Van Otterlose asperges tot honing uit eigen bijenkasten. Eerlijke ingrediënten, waar mogelijk uit de streek, staan aan de basis van onze gerechten.

## LICHT OF DONKERBRUIN BOERENBROOD

### VELUWSE VITELLO TONATO 9.25

Rosé gebraden kalfsvlees van Ecofields, met tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaten

### GEROOKTE ZALM 9.25

Noorse gerookte zalm, roomkaas met bieslook, komkommer, sla, dille en citroen

### CARPACCIO 9.25

Carpaccio, sla, geraspte belegen boerenkaas uit Barneveld, zongedroogde tomaten en truffelmayonaise

### KROKETTEN 8.95

2 Kalfsvlees kroketten van Ecofields of kaas✓kroketten met sla, rauwkost en grove mosterd

### UITSMIJTER “DE WALDHOORN” 8.95

Drie gebakken scharreleieren uit Wekerom met ham, kaas, gebakken uien, champignons, spek, huzarensalade en rauwkost

### WINTER BURGER 13.50

Dikbilburger van 100% lokaal rundvlees uit de Valk, met zuurkool, spekmayonaise, friet en mayonaise

### “WILD” 12 UURTJE 12.95

Wildburger, wildkroket met brood en paddenstoelensoep met truffel

### WILDRAGOUT 9.95

Brostei gevuld met ragout van hert, gemaakt met Gouden Carolus whisky infused bier

### SANDWICH ✓ 8.95

Sandwich met huisgemaakte hummus, sla en geroosterde paprika

## REGIONALE PRODUCTEN

Proef de Veluwe bij De Waldhoorn. O.a. Veluwse Radler, wijn uit Otterloo van Wijnhoeve De Veluwe, Vanelly kaas uit Barneveld, rundvlees uit de Valk, scharreleieren vers van de boer, Veluws spek, honing uit eigen bijenkasten en diverse kruiden uit eigen tuin.

## ECO FIELDS

Volledig biologisch kalfsvlees en dat proef je.

Je kunt zelf een bezoekje brengen aan de stallen. Deze liggen op 20 min fietsen.

## WILD VAN WILD

In deze periode van het jaar hebben wij een sterke voorkeur voor wild. Onze koks worden ermee opgevoed. Wild hoort namelijk bij De Waldhoorn. Uitgesproken smaak, prachtige structuur en beperkt verkrijgbaar. Daarom zijn wij wild van wild.

## LUNCH WAFELS

### SPEK EN BANAAN 11.50

Huisgemaakte wafels met gebakken spek, banaan en karamel

### BLAUWE BESSEN EN GRIEKSE YOGHURT ✓ 11.50

Huisgemaakte wafels met blauwe bessen en yoghurt

## SOEPEN

### BOSPADDENSTOELENSOEP ✓ 7.25

Huisgemaakte bospaddenstoelensoep met truffel, brood en kruidenboter

### WILDBOUILLON 7.25

Dubbel getrokken wildbouillon met spätzle, prei, cantharellen, een vleugje den en brood met kruidenboter

## SALADES

### EENDENBORST 12.95

Gebakken eendenborst op salade met balsamicostroop, peer en vijgen

### GEITENKAAS 12.95

Spinaziesalade met Veluwse geitenkaas uit Terwolde, appel, spek, walnoten en honing uit eigen bijenkasten

### FOREL 12.95

Salade met gerookte forel, witlof, bietjes, yoghurt dressing en bosui

### LEKKER BIJ DE SALADE ✓ 3.50

Vers gebakken breekbrood met diverse dips

✓ DEZE GERECHTEN ZIJN VEGETARISCH  
HEB JE SPECIFIEKE WENSEN I.V.M. DIEET OF ALLERGIE, LAAT HET ONS WETEN

## LUNCH WAFELS

Probeer nu ook eens onze huisgemaakte wafels met verse toppings.

Verrassende combinaties, ongezoet en helemaal van deze tijd.

## “LOCAL HERO” SALADE GEITENKAAS

Een zacht geitenkaasje uit Terwolde gecombineerd met honing uit onze eigen bijenkasten. Ingrediënten met een uitgesproken smaak maken van dit gerecht een Veluwse belevenis.

