

SOEPEN

BOSPADDENSTOELENZOEP ✓ 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

VOORGERECHTEN

WILDRAGOUT 9.95
Brostei gevuld met ragout van hert, gemaakt met Gouden Carolus whisky infused bier

CARPACCIO 9.95
Carpaccio, sla, geraspte belegen boeren kaas uit Barneveld, zongedroogde tomaten en truffelmayonaise

VELUWSE VITELLO TONATO 9.95
Rosé gebraden kalfsvlees van Ecofields, met tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaten

CHAMPIGNONS ✓ 8.95
Gebakken champignons met ui in knoflooksaus

GAMBA'S 9.95
In knoflookolie gebakken gamba's met bosui en rode pepers

COQUILLES 12.95
Gebakken coquilles met groene asperges en jus van zwarte knoflook

SALADES

EENDENBORST 12.95/16.95
Gebakken eendenborst op salade met balsamicostroop, peer en vijgen

GEITENKAAS 12.95/16.95
Spinaziesalade met Veluwse geitenkaas uit Terwolde, appel, spek, walnoten en honing uit eigen bijenkasten

FOREL 12.95/16.95
Salade met gerookte forel, witlof, bietjes, yoghurt dressing en bosui

LEKKER BIJ DE SALADE ✓ 3.95
Vers gebakken breekbrood met diverse dips

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 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.

"LOCAL HERO" SALADE GEITENKAAS
Een zacht geitenkaasje uit Terwolde gecombineerd met honing uit onze eigen bijenkasten. Ingredienten met een uitgesproken smaak maken van dit gerecht een Veluwse belevenis.



HOOFDGERECHTEN VIS/VEGA

VELUWSE KAASFONDUE (VANAF 2 PERSONEN) ✓ 19.95
Kaasfondue met boerenkaas uit Barneveld en Veluwse Schavuyt tripel bier, geserveerd met met brood en groenten

ZALM 21.95
Op de huid gebakken Noorse zalmfilet, met citroen en dille, witte wijn saus, seizoensgroenten en ambachtelijke friet

GROENTECURRY ✓ 18.95
Curry van groenten en zoete aardappel, geserveerd met ingemaakte groenten

KABELJAUW IN BROODKRUIM 21.95
Kabeljauwfilet in broodkruim, citroen, dille, witte wijnsaus, seizoensgroenten en ambachtelijke friet

RISOTTO ✓ 18.95
Risotto met portobello, geraspte kaas en champignon, geserveerd met ingemaakte groenten

HOOFDGERECHTEN WILD / VLEES

WILDTRIO RODE WIJNSAUS 25.95
Trio van hert, zwijn en eend, warme seizoensgroenten en ambachtelijke friet

HERTENBIEFSTUK RODE WIJNSAUS 25.95
Hertenbiefstuk, warme seizoensgroenten en ambachtelijke friet

WILD PANNE-GIES 21.95
Van hert, Gouden Carolus whisky infused bier, cantharellen, warme seizoensgroenten en ambachtelijke friet

RUNDER PANNE-GIES 19.95
Rundvlees uit De Valk, champignons, Veluwse rode wijn, warme seizoensgroenten en ambachtelijke friet

BIEFSTUK KNOFLOOKJUS OF PEPERSAUS 21.95
In de boter gebakken biefstuk, warme seizoensgroenten en ambachtelijke friet

KIP IN 'T HOOI 19.95
Gemarineerde hele poussin op hooi, warme seizoensgroenten en ambachtelijke friet

SCHNITZEL PADDENSTOELENSAUS 19.95
In de boter gebakken varkensschnitzel met paddenstoelensaus, warme seizoensgroenten en ambachtelijke friet

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

PANNE-GIES AVOND
Het traditionele stoofgerecht op de Veluwe nu elke woensdagavond in de spotlights. Een speciale avond met een Proeverij van diverse Pannegies gerechten.

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.