



Wildmenu

nagerechten

Kaasplankje

Kaasplateau met 5 verschillende kazen geserveerd met vijgen compote en kletzenbrood

14.50

Appelflap 2.0

Open appelflap met warme appelcompote en kaneelijs

9.50

Dame Blanche

Vanille roomijs met huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom

9.50

Peer

Stoofpeer trifle perenmousse met perencompote en karamel

10.50

Noot en choco

Mousse van hazelnoot en chocolade met garnache van pure chocolade

9.50

voor de kids

Verse pasta

naturel of Bolognese



Risotto



Lekker verse frietjes

met een snack naar keuze

7.50

Kinderijsje

4.50

Heeft u een voedsel intolerantie of een allergie, heeft u speciale wensen met betrekking tot de bereiding? Laat het ons weten en we kunnen u informeren en indien mogelijk rekening houden met de bereiding van de gerechten.



Wild menu



Wildmenu

vooraf

Broodplankje Boerenbrood met smeersels en een zoutje	3.50 p.p.	Charcuterie Plankje met heerlijke vleeswaren en een olijffe	4.50 p.p.
--	-----------	---	-----------

voorgerechten

Eend Salade met gerookte eendenborst, eendenlever en crème van pastinaak	normaal / klein 16.50 / 11.00	Zalm Met gember, sojasaus en knoflook gemarineerde zalm geserveerd met een duxelle van paddenstoelen	normaal / klein 14.00 / 9.50
Wildbouillon Krachtige wildbouillon met winters garnituur	9.50 / 6.50	Paling Palingmousse en gerookte paling met crème fraîche en brioche toast	18.50 / 12.50
Biet ✓ Tarte-ta-tin van rode biet met salie en rode ui	13.50 / 9.00	Wintergroenten ✓ Winterse springroll met crunchy rode kool, andijvie en een zoet zuur dip	12.50 / 8.50
Wild Plankje gevuld met wildpaté, warm gerookte wild zwijnham en een warm winters hapje	14.00 / 9.50		
Kreeftensoep Heerlijk romige kreeftensoep met toast en rouille	14.50 / 10.00		

Bekijk ons maandmenu

4 gangen voor 39.50



Wildmenu

hoofdgerechten

Ossenhaas Biefstuk van de haas met een volle paddenstoelen risotto en truffeljus	39.50	Kabeljauw Lekker op de huid gebakken en geserveerd met zwarte pasta en saffraan beurre blanc	36.00
Hert Gebakken hertenbiefstuk en gestoofde sukade van hert met hete bliksem van peer, portjus en winters garnituur	32.50	Jackfruit ✓ Hachee van jackfruit met een stampotje van rucola	22.50
Kwartel Gebakken kwartel met paddenstoelen jus van Madeira en passend garnituur	25.50	Pasta ✓ Romige pasta met bospaddenstoelen, fijne kruiden en gegrilde koningszwam	24.50
Stoof Stoofpotje van wild met groenten en verse frieten	27.50	Poon Gebakken rode poonfilet op risotto van pompoen met tijm olijfolie	29.50

menu van de chef

Alle menu's zijn per tafel te bestellen en tot 20:30

**3
gangen**
35.00 p.p.

**4
gangen**
42.50 p.p.

**5
gangen**
47.50 p.p.