

WILDGERECHTEN

Voorgerechten:

<i>Hertencarpaccio met spekjes met extra eendenlever</i>	€ 12,75 + € 1,50
<i>Uit eigen rokerij; Eendenfilet met een sinaasappel chutney</i>	€ 12,75
<i>Bospaddenstoelen crème soep</i>	€ 5,60
<i>Wildbouillion met reepjes ei</i>	€ 5,40
<i>Wildragout; bakje royaal gevuld met ragout van diverse soorten wild</i>	€ 9,50

Wijnsuggestie:

*Ramón Bilbao Crianza,
ROC Rioja uit Spanje*

*Prijs per glas € 5,--
Prijs per fles € 30,--*

Biersuggestie:

Grolsch herfstbok

Prijs per flesje € 3,25

Hoofdgerechten:

<i>Mystery of the forest; diverse wild gestoofd in rode wijn, wild kruiden en jägermeister</i>	€ 21,50
<i>Hertenbiefstuk met chimichurri boter</i>	€ 20,95
<i>Malse hertenrugfilet met rode portsaus, bospaddenstoelen en een wild groenten garnituur</i>	€ 26,50
<i>Wildzwijnhaas geserveerd op een bedje van eiernoedels met rodewijn saus</i>	€ 20,50

**** Hoofdgerechten worden
geserveerd met winterse garnituren ****

Dessert:

<i>Warm appeltaartje geserveerd met vanille ijs</i>	€ 8,95
<i>Kaneelparfait lolly met kaneelijs en slagroom</i>	€ 7,95

