

MENU

Voorgerechten

Combinatie van salade van gekonfijte fanzantenbout, bitterballetje van konijn en gebraden duivenborst . . . € 18,00

Carpaccio van hertfilet met tartaar van hert, loempiaatje van hertenbout en truffelmayonaise . . . € 16,50

Salade van gepekeld en lichtgerookt wildzwijnrugfilet met gekonfijte sjalotjes en compôte van zure kersen € 15,00

Bonbon van gerookte zalm met salade van gamba, wasabimayonaise en zoet-zuur van komkommer . . . € 16,50

Frisse salade met gegrilde rode mul, zalm, gamba en zeebaarsfilet met mosterd-dille saus € 14,50

Terrine van Serranoham, gevuld met ganzenlever en ossenstaartvlees, crèmeux van pistache en frambozen gelei € 16,00

Carpaccio van kalfsvlees met aardappel-bruschetta salade, basilicumpesto en Parmezaanse kaas € 14,50

Panna cotta van geitenkaas met crème van gerookte mais en crumble van hazelnoot* € 11,50

Soepen

Combinatie van wildbouillon en ossenstaartbouillon met een kroketje van rucola en pesto € 7,50

Licht gebonden kreeftensoep met garnituur van kreeft € 10,50

Gebonden soep van knolselderij met gerookte zalm en beurre noisette € 6,00

Romige bospaddenstoelensoep met garnituur van gemarineerde pompoen* € 6,50

Tussengerechten

Op de green egg gegaarde hertenhaas met mousseline van knolselderij en rode wijn saus € 16,00

Gebakken ganzenlever met portsaus en in wildjus gekonfijte aardappel en Stoofpeer € 19,50

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met romige kerriesaus € 15,50

Gegrilde gamba's met lichte knoflook saus, verse pasta en compôte van tomaat en ui € 15,00

Escargots, gegaard in beurre Café de Paris met aardappel rösti en Serranoham € 14,00

Hoofdgerechten van vis

In roomboter gebakken zeetong, 300 grams, met salade, verse frietjes en kruidenmayonaise € 24,50

Gegratineerde halve kreeft "Thermidor" met basilicum pasta € 28,00

Gebakken roodbaarsfilet met gegrilde gamba's, groene kruiden aardappelen en saus van grove mosterd € 22,50

In filodeeg gebakken wilde paddenstoelen met gepofte kastanjes en basilicumsaus* € 15,00

Extra portie friet € 2,50

Hoofdgerechten van vlees

Gebakken fazantenborstfilet met gepofte appel, kaantjes van aardappel en pastinaak, geserveerd met Madeira saus € 24,00

Combinatie van wilde eendenborst en reebiefstukje met saus van cantharellen en port € 22,00

Hele gebraden patrijs met zuurkool, rookworst, gekookt spek en geserveerd met eigen braadjus € 27,50

Biefstuk van hertenrugfilet, geserveerd op een bedje van hertenpeper en rode wijn-truffel saus € 25,50

Rosé gebakken hazenrugfilet geserveerd met stampotje van spruitjes, stoofpeertje en preisselbeeren € 22,50

Gegrilde kalfsentrecôte geserveerd met romige Cognac saus € 21,50

Biefstuk van de haas met pepersaus waarin prei en champignons € 25,00

Extra portie friet € 2,50

** Vegetarische gerechten*

Heeft u vragen over allergenen, laat het ons weten, en wij overleggen voor U met onze KeukenBrigade

Desserts

Crumble van appel met vanille saus en kaneel ijs. . . . € 7,50

Warm chocoladetaartje met compôte van bosvruchten en hazelnoot ijs € 7,50

Crèmeux van banaan met in rum gemarineerde banaan en karamel saus € 8,00

Aan tafel geflambeerde kersen geserveerd met vanille ijs en slagroom € 8,50

Keuze van onze kaasplank, aan tafel gepresenteerd, met amandel-vijgenbrood € 11,50

Menu's

Verrassingsmenu

door onze KeukenBrigade samengesteld:

5-gangen € 50,00

4-gangen € 40,00

3-gangen € 32,50

2-gangen, met mokka en friandises € 27,50

In onze verrassingsmenu's heeft u de keuze uit een kaasplankje of een zoet dessert.

Ook bestaat de mogelijkheid om een extra gang toe te voegen in een verrassingsmenu in de vorm van een klein kaasplankje. Hiervoor berekenen wij € 6,50 extra.

Heeft u vragen over allergenen, laat het ons weten, en wij overleggen voor U met onze KeukenBrigade

