

A la Cartekaart

VOORGERECHTEN

<i>Coppa van wildzwijn met een huisgemaakte wildpaté, krulletje ganzenlever en compote van peer en rozijnen</i>	16,75
<i>Rosbief van tamme eendenborstfilet en op oude wijze gerookte eendenborst met een rouleaux van geconfijte eend en ganzenlever met Portsiroop</i>	16,75
<i>Carpaccio van hertenfilet met een in panko gefrituurde kwartelbout, parmezaanse kaas en truffelmayonaise</i>	17,25
<i>Vegetarische salade van geitenkaas, rode biet en gebakken paddenstoelen met vijgencompote **</i>	16,50
<i>Dun gesneden coquille met huisgerookte zalm en een in Japans broodkruim gefrituurde gamba met wasabimayonaise</i>	17,75
<i>Salade van halve gegrilde kreeft met zoetzuur van venkel, Hollandse garnalen en Saffraanmayonaise</i>	24,50

SOEP

<i>Krachtige wildbouillon met cantharellen en selderij</i>	9,00
<i>Romige bospaddenstoelensoep met truffelroom**</i>	9,00
<i>Licht gebonden kreeftensoep met een kroketje van Hollandse garnalen en geslagen room</i>	11,50

TUSSENGERECHTEN

<i>Gebakken kwartelborstje en geconfijt boutje op Elzasser zuurkool met calvadossaus</i>	14,75
<i>Gegrilde tarbotfilet op Belgische spinazie en kreeftensaus</i>	17,00
<i>Gebakken ganzenlever op gekarameliseerde appeltjes en een saus van rode Port</i>	23,75
<i>Halve gepocheerde kreeft met tagliatelle, gepofte roma tomaatjes en hollandaise saus</i>	24,50

** Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

<i>Fazantenborst op Elzasser zuurkool met een bitterbal van hazenpeper en een saus van grove mosterd</i>	27,50
<i>Dun getrancheerde tamme boerderij eendenborstfilet op gekarameliseerde witlof en een saus van rode Port</i>	26,75
<i>Rosé gebakken hertenrugfilet op winterse groenten, gepocheerd peertje en een saus van kruidkoek</i>	28,50
<i>Gebakken kalfslende met zacht gegaarde kalfssucade, stampot van spruitjes en truffelsaus</i>	27,00
<i>Gebakken runderhaas op vergeten groenten met sjalottensaus</i>	29,50
<i>Op de huid gebakken kabeljauwfilet met een loempia van krab, Hollandse garnalen en kreeftensaus</i>	26,50
<i>Vegetarische ravioli van bospaddenstoelen en truffel, gegrilde groenten met cantharellen en salieboter**</i>	25,00
<i>Specialiteiten</i>	
<i>In zijn geheel gebakken zeetong met frites en sla</i>	44,75
<i>Hele gepocheerde kreeft, op Belgische spinazie, gepofte roma tomaatjes en hollandaise saus</i>	43,50

** Vegetarisch

NAGERECHTEN

<i>Mousse van specerijen met een compote van stoofpeer en een lolly van kaneelijs</i>	12,75
<i>Klassieke Dame Blanche: bourbon vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	12,75
<i>Bavarois van bitterkoekjes met een crème van amandel en limoen met amandelmelkij</i>	12,75
<i>Hazelnootmousse met gezouten karamelcrème en praliné ijs</i>	12,75
<i>Taartje van witte chocolade met een interieur van sinaasappel en een lolly van witte chocolade ijs</i>	13,00
<i>Assiette van diverse kaassoorten met kletzenbrood en pruimencompote</i>	13,75

MENU MARCHE

*Carpaccio van hertenfilet met een in panko gefrituurde kwartelbout,
parmezaanse kaas en truffelmayonaise*

*Dun getrancheerde tamme boerderij eendenborstfilet op gekarameliseerde witlof
en een saus van rode Port*

*Mousse van specerijen met een compote van stoofpeer en een lolly van kaneelijs
35,50 per couvert*

Bij bovenstaande gerechten kunnen wij een bijpassend wijnarrangement serveren

Bijpassend wijnarrangement € 23,50 per persoon

MENU DU BOIS

*Coppa van wildzwijn met een huisgemaakte wildpaté, krulletje ganzenlever en compote van
peer en rozijnen*

Romige bospaddenstoelensoep met truffelroom

*Rosé gebakken hertenrugfilet op winterse groenten, gepocheerd peertje en een
saus van kruidkoek*

*Bavarois van bitterkoekjes met een crème van amandel en limoen met amandelmelkijis
44,50 per couvert*

Bij bovenstaande gerechten kunnen wij een bijpassend wijnarrangement serveren

Bijpassend wijnarrangement € 27,50 per persoon