

VOORGERECHTEN

<i>Huisgemaakte wildpaté met rosbeef van eendenborst, loempia van gekonfijte eend en ganzenlever met een siroop van rode Port</i>	€ 18,75
<i>Carpaccio van hertenfilet met een kwartelboutje, krokantje van Parmezaanse kaas en een crème van truffel</i>	€ 18,75
<i>Salade van gegrilde halve kreeft met Hollandse garnalen, zoetzuur van komkommer en saffraanmayonaise</i>	€ 29,50
<i>Winterse salade met rode biet, appel, geitenkaas, gepocheerde vijg en een kroketje van cantharellen**</i>	€ 17,50
<i>Sashimi van tonijnfilet met huisgerookte zalm en een in tempura gefrituurde gamba met wasabimayonaise</i>	€ 19,00

SOEPEN & JUSSENGERECHTEN

<i>Kreeftensoep met een kroketje van Hollandse garnalen en geslagen room</i>	€ 11,75
<i>Krachtige wildbouillon met cantharellen, gekonfijte eend en selderij</i>	€ 9,75
<i>Gebakken kwartelborstje met een gekonfijt -boutje, Elzasser zuurkool en Calvadossaus</i>	€ 19,50
<i>Gegratineerde halve kreeft op tagliatelle, gepoft roma-tomaatje en Hollandaisesaus</i>	€ 30,50
<i>Gegrilde tarbotfilet met zacht gegaarde kalfssukade en een beurre noisette</i>	€ 17,50

** Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

<i>Hazenpeper met wildgarnituur</i>	€ 27,00
<i>Rosé gebakken hertenrugfilet op winterse groenten, gepocheerd peertje en een saus van appelstroop</i>	€ 29,50
<i>Fazantenborstfilet met een stoverij van de bout, zuurkoolstampot en een saus van grove mosterd</i>	€ 32,50
<i>Dun getrancheerde tamme boerderijeend op gekarameliseerde witlof en saus van sinaasappel en Sherry</i>	€ 28,50
<i>Gebakken runderhaas op een bedje van vergeten groenten en sjalottenjus</i>	€ 32,00
<i>Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een in Panko gefrituurde gamba op een mousseline van aardappel en bosui met een kreeftensaus</i>	€ 28,75
<i>Gepocheerde hele kreeft met verse tagliatelle, Belgische spinazie en Hollandaisesaus</i>	€ 49,75
<i>Ravioli van bospaddenstoelen met een crème van knolselderij, gebakken cantharellen en salieboter**</i>	€ 27,00

** Vegetarisch

NAGERECHTEN

<i>Assiëtte van diverse kaassoorten met Kletzenbrood en een compote van pruimen</i>	€ 13,75
<i>Huisgemaakte cheesecake van Amaretto en gepocheerde peer met bitterkoekjes roomijs</i>	€ 13,25
<i>Bombe van witte chocolade gevuld met parfait van vanille en Amarula geserveerd met warme chocoladesaus</i>	€ 13,25
<i>Taartje van kaneel met een compôte van appel en Bastogne roomijs</i>	€ 13,25
<i>Mousse van pure chocolade met marmelade van sinaasappel en een bavarois van Grand Marnier met een lolly van Belgische chocolade ijs</i>	€ 13,25

*M*ENU MARCHE

3 gangen verrassingsmenu € 42,50 per couvert

Bijpassend wijnarrangement € 24,50 per persoon

*M*ENU DU BOIS

4 gangen verrassingsmenu € 49,50 per couvert

Bijpassend wijnarrangement € 28,50 per persoon

Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een Palet van diverse kaassoorten met kletzenbrood. Supplement € 9,00 per persoon.