

Suggesties

Wildseizoen

VOORGERECHTEN:

Carpaccio van hert truffelmayo champignon geroosterde kastanjes	19.50
Trio van wildpaté confijt feestbrood	18.50
Kroket van hert & haas veenbessen wintersalade	18.50

HOOFDGERECHTEN:

Hertenfilet boschampignons wintergarnituur Grand Veneur	33.00
Trio van wild wintergarnituur wildsaus	33.00
Fazantfilet boschampignons witloof truffelsaus	31.00
Wildfilet van everzwijn broccolipuree boschampignons Portosaus	29.00
Stoofpotje van hert opgelegde krieken witloofsalade	26.00
Pasta met boschampignons truffel parmezaan	25.00
Wildsalade gerookte everzwijnbout wilde champignons parmezaan croutons kastanje truffelmayo	25.00
Zeebaars wildchampignons jus van foreleitjes en garnaal	26.00

DESSERTS:

"Classic Pumpkin" Dulceymousse mango pompoen	12.00
--	-------



CHÂTEAU OLIVIER 'ARTHUS D'OLIVEY'

per glas 8.00 per fles 39.00

France | Merlot & Cabernet Sauvignon | Pessac - Léognan

De perfecte begeleider bij onze wildgerechten.

Aanzet van zwart fruit als bramen met een fijne noot van zoethout en peper.

Zacht maar boordevol materie met een lange afdronk. Gewoon Top!

