



*Menukaart*  
*Oktober 2018*



## Dinerkaart

Heeft u een allergie ? Meld het ons!



### Soepen:

6,00

- Uiensoep
- ✓ - Pompoensoep met chiliflakes
- Wildbouillon met beukenzwammetjes



### Voorgerechten:



- Carpaccio van gerookte eendenborst met granaatappeldressing 13,50
- Zacht gegaard gerookt buikspek met specerijenlak en lauwwarme kidneybonen 12,95
- Terrine van gerookte gans en lever met zuurkool en briochebrood met rood fruitcompôte 14,50
- Carpaccio van rund met pijnboompitten, rucola, pesto en Parmezaanse kaas 12,95
- Gerookte zalm en makreel met wakamé en een saffraan-citroenmayonaise 12,95
- ✓ - Marbré van gerookte paprika en vanilleroomkaas met Parmezaankrokant 12,95
  
- Wildplankje: Hertensham, hertensalami, hazenpastei, eendenpaté met lever, wildzwijnscoppa en vijgenchutney 16,25
- Visplankje: Gerookte zalm, gerookte makreel, calamaris, Noorse garnalen, krabsalade en sardientjes 14,95



## Hoofdgerechten:

- *Fazant met roomzuurkool, aardappelpuree, gekookt gerookt spek en worst* 26,50
- *Hertenbiefstuk met krachtige wildjus* 29,50
- *Wildpeper met rode kool, aardappelpuree en stoofperencompôte* 24,50
- *Tournedos van de ossenhaas \** 27,50
- *Gebakken zalmfilet met pastinaakcrème en beurre noisette* 22,95
- *Schnitzel met gebakken spek, uien en champignons* 20,50
- ✓ - *Coquilles van courgette met knolselderij, bataatcrème en beukenzwammen* 20,50

### \*Garnituurkeuze bij de tournedos:

- *Stroganoffsaus, kruidenboter of rode wijnsaus* 2,50



7,75



## Nagerechten:

- *Amarene-boterkoek met kweepeer en vanilleijs*
- *Pure chocolademousse met kruimeldeeg en gekarameliseerde banaan*
- *Bitterkoekjes tiramisu met rood fruitcompôte*
- *Coupe Dame Blanche* 6,50

## Onze favoriete wijnen per fles

### Wit

#### Enaria Verdejo, Spanje Rueda

Prachtige geuren met authentieke aroma's van de Verdejo druif samen met gedroogde perzik en venkel fles €21,50

#### Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc, Aconcagua Valley

Verrassende aromatische intensiteit in de neus, zoals tonen van citrus, passiefruit en subtiele hints van tomatenbladeren en groene chilipepers fles €24,00

#### Ribeauvillé Pinot Gris, AC Alsace

Strogeel van kleur, gevolgd door een fijne, subtiele en zacht florale neus. Stevig, rond en krachtige smaak met fruit en kruidige afdronk fles €26,50

#### Haus Klosterberg Riesling Trocken, Duitsland

Kristalheldere, frisse witte wijn. Aroma's van grapefruit, abrikoos, limoen, witte peper en vuursteen fles €27,50

#### Salentein Reserve Chardonnay, Argentinië

Elegant en romig. Vol, rijk en zwoel aroma van vanille, honing, caramel, banaan, rijpe ananas en ander tropisch fruit fles €29,50

### Rood

#### Epicuro Nero d'Avola, Italië

Volle wijn met zachte, warme en elegante smaken fles €21,50

#### Errazuriz Estate Series Cabernet Sauvignon

Een robijnrode kleur met een mooie balans tussen aroma's van vers fruit en kruidige tonen van paprika en peper fles €24,00

#### Longridge Merlot, Zuid Afrika



Overheersende aroma's van bramen en blauwe bessen gecombineerd met mooie structuur en tannine fles €26,50

#### Ramon Bilbao Reserva, Spanje Rioja

Dieprode intense kleur. Subtiele fruitaroma's van bramen, zwarte pruimen en specerijen fles €29,00

#### Salentein Reserve Malbec, Argentinië

Intens en smaakvol. Met de aangename aroma's van rijpe pruimen, cacao en een hint van vanilla fles €29,50



## Wildavonden!

Vrijdag 23 en zaterdag 24 november!

Wij serveren beide avonden een

4-gangen wildmenu

Bestaande uit een voorgerecht, soep,  
diverse soorten wildgerechten in buffetvorm  
en een dessert

Aanvang 18.00uur

€ 59,<sup>50</sup> p.p.

Voor de niet wildliefhebber serveren wij een alternatief menu!

Reserveren is gewenst!

\*\*\*

## Stamppottenavonden!

Boerenkool, zuurkool en hutspot!

Met ambachtelijke rookworst,  
ribbetjes, gekookt gerookt spek  
en diverse tafelzuren.

Inclusief dessert!

€ 25,<sup>50</sup> p.p.

Zondag 30 december 2018

Zaterdag 26 januari 2019 en Zaterdag 23 februari 2019

