



SUGGESTIES

VOORGERECHTEN




Toast boschpignons 	17,50
Pompoensoep met ui en spek	9,50
Geitenkaas met gerookte everzwijn en abrikoosconfituur	18,00
Wildpaté met uienconfituur en toast	17,00
Gegratineerde scampi diabolique	19,00

HOOFDGERECHTEN




Pasta met chantarellen, mascarpone en Grana Padano 	25,00
Hertenfilet met fine champagnesaus, wintergroentjes, sterappeltje met veenbessen en amandelkroketjes	38,50
Hazenrugfilet met saus van Luikse siroop, wintergroentjes, sterappeltje met veenbessen en amandelkroketjes	38,50
Halve fazant met gestoofd witloof, spek, zilveruitjes, witte portosaus en amandelkroketjes	32,00
Vispannetje met preiroom en duchesse puree	29,00
Doradefilet, basilicumsausje, pastinaak, minipaprika en saffraanaardappel	29,00

WIJNTIP

Mâcon-Villages 'Jacques Dépagneux'
6,60/glas; 30,50/fles

-  Chardonnay
-  Stevige, frisse smaak met een lekker zuurtje op de achtergrond
-  Perfect bij visgerechten, scampi (curry/pittig) en wit vlees

Haut-Médoc 'Château Corconnac'
7,70/glas; 36,00/fles

-  Cabernet Sauvignon, Merlot
-  Volle wijn, met voldoende hout ondersteund door fruit, zachte tannines en een vanille toets
-  Ideaal bij wildgerechten, maar ook ander rood vlees

DESSERTEN

Huisgemaakte kaastaart met speculaas en frambozencoulis	11,00
Lauwe brownie met pistache, kaneel en appelsien	11,00