

SUGGESTIES

TO SHARE

Tapasplank met smaken van het herfst- en wildseizoen (ideaal voor 4 per.) 36,00
Truffel-kaaskroketje, wildkroketje, zwarte woudham, wildpaté, briochebrood, uienconfituur en garnituren

VOORGERECHTEN

Pompoensoep, gedroogde ham en notencrumble 10,00
Carpaccio van hert, mierikswortel, gepekeld schorseneren en mosterdress 22,00
Duo van wildpaté, uienconfituur en brioche 18,00

HOOFDGERECHTEN

Slaatje met geitenkaas, honing, spek en brood 28,50
Slaatje met geitenkaas, honing en brood  28,50
Pasta van cantharellen, mascarpone en grana padano  28,00
Vispannetje met puree 32,00
Hertenfilet met knolselderstoemp, fine champagnesaus, sterappel met veenbessen en amandelkroketter 43,00
Hazenrugfilet met boschampignons, butternutcrème, bordelaisesaus, sterappel met veenbessen en amandelkroketter 43,00
Fazantfilet met witte portosaus, witloof, spruiten, spek, appel met veenbessen en amandelkroketter 37,00

WIJNTIP

Chardonnay Prestige - Wijnkasteel Vandeuren
8,40/glas; 37,00/fles



Chardonnay



Vol en monvullend, minerale toets en lange afdronk met aroma's van vanille, amandel, honing en toast.



Perfect bij visgerechten, wit vlees en salade geitenkaas, uitstekende keuze bij onze fazant

Châteuneuf-du-Pape 'La Fagotière'
9,00/glas; 40,00/fles



Grenache noir / Mourvèdre / Syrah



Een krachtige, verfijnde wijn met tonen van leer en rood fruit



Ideaal bij wildgerechten, maar ook ander rood vlees

DESSERTEN

Matcha moment met pistache en mango 14,00
Huisgemaakte kaastaart met speculoos en frambozencoulis 13,00