

WILD SUGGESTIE

Voorgerechten

| | |
|---|---------|
| Terrine van foie gras, croque monsieur van crudo ham en camembert, noten, vijg en vijgenconfituur | € 20,00 |
| Duo van wild paté met vijgenconfituur en rozijntoast | € 20,00 |
| Carpaccio van hert (rucola, parmezaan, nootjes en balsamico) | € 19,00 |

Hoofdgerechten

| | |
|--|---------|
| Hertenfilet met compote van pinova en bintje, loempia van wilde paddenstoelen, gestoofde peer en jus sauvage | € 39,00 |
| Fazant uit de oven, gerkarameliseerde witloof, knolselderpuree, Brusselse spruitjes en porto saus | € 36,00 |
| Everzwijnragout, wilde champignon, spek, spruitjes, rode biet, jonge wortelen en asperge geserveerd met amandelkroketten | € 35,00 |
| Trio van wild (Hert, Fazant en Everzwijnragout) met knolselderpuree, witloof, peer en porto saus | € 39,00 |

Nagerechten

| | |
|--|---------|
| Sabayon met Grand Marnier en vanille-ijs | € 14,00 |
| Kaasbordje (4 soorten van kaas), noten, vijg, peperkoek en vijgenconfituur | € 18,00 |
| Tarte tatin met vanille-ijs | € 10,00 |
| Verwenkoffie Deluxe | € 15,00 |

