

Winterse specialiteiten en wild

Voorgerechten:

Wildbouillon getrokken van verschillende soorten wild met een garnituur van gerookte hertenham € 5,50

Gebakken eendenborst op een puree van zoete aardappel met gekarameliseerde hazelnoten en een stroperige rode uiensaus € 9,00

Rilette van pulled wildzwijn en paté van ree met een marmelade van braam € 9,50

Hoofdgerechten

Goed gevulde wildpeper van hert, wildzwijn en haas geserveerd met aardappelpuree, rode kool en stoofpeer € 19,50

Gebakken fazantenfilet met een gekonfijt eendenpootje op zuurkool en spekjes met een rode portsaus € 22,50

Malse hertenbiefstuk met een jus van bospaddenstoelen op een stamppotje van andijvie en harde worst € 24,00

Dessert

Winterse trifle: Een in laagjes opgebouwd luchtig dessert van stoofpeer, kaneel en stroopwafel met ijs van gezouten karamel € 6,50

