



## Winterse specialiteiten en wild

### Voorgerechten

Duo van konijn; een fijne rilette van konijn geserveerd met een chutney van zilveruitjes en een loempia van konijn met een saus van mierikswortel € 12,50

*Duo vom Kaninchen; eine Rilette vom Kaninchen serviert mit einem Chutney von Perlzwiebeln und eine Frühlingsrolle vom Kaninchen und einer Meerrettichsauce*

Salade met gekonfijte fazantendij, bospaddenstoelen en een crème van pompoen € 13,50

*Salat von kandiertem Fasanschenkel, Waldpilzen und einer Kürbiscreme*

Wildbouillon met een schuim van cantharellen € 6,50

*Wildbrühe mit einem Schaum von Pfifferlingen*

### Hoofdgerechten

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

*Reichhaltiger Wildeintopf vom Hirsch, Wildschwein und Hasen serviert mit Kartoffelpüree und einer Kochbirne*

Boerderij eendenborst met een dropjus en gekarameliseerde venkel € 21,50

*Entenbrust vom Bauernhof serviert mit einer Bratensauce von Drop und karamellierter Fenchel*

Hertensukade geserveerd met hete bliksem (een puree van aardappel, zoete en zure appel), spruitjes en een saus van shiitakes. € 22,50

*Sukkade vom Hirsch serviert mit Kartoffelpüree, süßem und saurem Apfel, Rosenkohl und eine Sauce von Shiitakes*

**De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en een frisse salade**

*Die Hauptspeisen werden mit Kartoffel Garnitur und ein Frische Salat serviert*

### Dessert

Wentelteefjes van suikerbrood met speculaasroomijs, gele room en vanille-peertjes € 7,50

*Armer Ritter von Zuckerbrot serviert mit Eis von Speculaas und Gelbe süßer Rahm und Vanille Birnen*

**1<sup>e</sup> kerstdag geopend voor Ontbijt en Diner  
2<sup>e</sup> kerstdag geopend voor Brunch en Diner  
Reserveer tijdig!**