

## Wildseizoen

### Voorgerechten

- Reeterrine met vijgencompote  
€ 12,70
- Cappuccino van wildbouillon met  
bospaddestoelen € 10,60

### Hoofdgerechten

*(geserveerd met seizoensgroenten)*

- Stoverij van everzwijn in rode wijn €  
28,70
- Everzwijnsteak met Jagersaus  
€ 27,70
- Hertentournedos met Grand Veneur-  
saus € 37,50
- Parelhoen met Portosaus € 36,90

### Nagerechten

- Stoofpeertjes met vanille-ijs  
€ 10,70
- Speculoosijs met warme kersen €10,20

## Jagdsaison

### Vorspeise

- Rehterrine mit Feigenkompott  
€ 12,70
- Cappuccino von Wildbouillon mit  
Waldpilze € 10,60

### Hauptgerichte

*(serviert mit Saisongemüse)*

- Wildschweinragout in Rotwein  
€ 28,70
- Wildschweinsteak mit Jäger Sauce  
€ 27,70
- Hirschtournedos mit Grand Veneur-  
sauce € 37,50
- Perlhuhn mit Porto Sauce € 36,90

### Dessert

- Geschmorte Birnen mit Vanilleeis  
€ 10,70
- Speculoos-Eis mit warmen Kirschen  
€10,20

## Saison du gibier

### Entrées

- Terrine de chevreuil à la compote de  
figes € 12,70
- Cappuccino de bouillon de gibier aux  
champignons sauvages € 10,60

### Plats principaux

*(servi avec légumes saisonales)*

- Ragoût de jeunes sangliers  
€ 28,70
- Steak de Sangliers avec la sauce Chasseur  
€ 28,70
- Tournedos de cerf à la sauce Grand  
Veneur € 37,50
- Pintade avec la sauce Porto € 36,90

### Desserts

- Compote de poires avec glace a la vanille  
€ 10,70
- Glace au speculoos avec cerises chaudes  
€10,20