

Wildseizoen

Voorgerechten

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

Hoofdgerechten

(geserveerd met seizoensgroenten)

- Everzwijnragout in rode wijn
€ 27,70
- Everzwijnsteak met Jagersaus
€ 28,70
- Hertentournedos met Grand Veneur-
saus € 37,50
- Parelhoen met Portosaus
€ 28,50

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
€ 27,70
- Wildschweinsteak mit Jäger Sauce
€ 28,70
- Hirschtournedos mit Grand Veneur-
sauce € 37,50
- Perlhuhn mit Porto Sauce
€ 28,50

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
€ 27,70
- Steak de Sangliers avec la sauce Chasseur
€ 28,70
- Tournedos de cerf à la sauce Grand
Veneur € 37,50
- Pintade avec la sauce Porto
€ 28,50

Desserts

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