

Wildseizoen

Voorgerechten

- Wildterrinen met vijgencompote € 11,50
- Cappuccino van wildbouillon met bospaddestoelen € 9,50

Hoofdgerechten

- Stoverij van jong everzwijn € 24,50
- Hertensteak met Grand Veneur-saus € 32,50
(geserveerd met kastanjepuree, aardappelkroketten, witlof en spruiten, veenbessencompote)

Nagerechten

- Stoofpeertjes met vanilleijs € 9,50
- Speculoosijs met warme kersen € 8,50

Jagdsaison

Vorspeise

- Wildterrinen met Feigenkompott € 11,50
- Cappuccino von Wildbouillon mit Waldpilze € 9,50

Hauptgerichte

- Junger Wildschweineintopf € 24,50
- Hirschsteak mit Grand Veneur-sauce € 32,50
(serviert mit Kastanienpuree, Kartoffelkroketten, Chicorée und Sprossen, Preiselbeerkompott)

Dessert

- Geschmorte Birnen mit Vanilleeis € 9,50
- Speculoos-Eis mit warmen Kirschen € 8,50

Saison du gibier

Entrées

- Terrine de gibier à la compote de figues € 11,50
- Cappuccino de bouillon de gibier aux champignons sauvages € 9,50

Plats principaux

- Ragoût de jeunes sangliers € 24,50
- Steak de cerf à la sauce Grand Veneur € 32,50
(servi avec purée de marrons, croquettes de pommes de terre, chicorée et choux, compote de canneberges)

Desserts

- Compote de poires avec glace à la vanille € 9,50
- Glace au speculoos avec cerises chaudes € 8,50