HET WILDSEIZOEN

Suggesties van het huis

VOORGERECHTEN

Herten Carpaccio — *€ 20,50*
met pesto, citroenparels, rucola en parmezaankaas

Trio van wild — *€ 24*
Een smakelijke proeverij van wildkroket, wildpaté en foie gras.

HOOFDGERECHTEN

Hertefilet — *€ 33*
Malse hertefilet met krachtige wildjus, veenbessen en vergeten groenten.

Eend — *€ 32*
Gegaarde eend met zachte appelsien saus en krokante amandelkroketten.

Ragout van everzwijn — *€ 27,50*
Rijkelijk gestoofd everzwijn in een volle wildsaus, met zacht witloof.

DESSERT

Warme appelcrumble — *€ 13*
Warme appel met krokante kaneelcrumble en romig kaneelijs.

◆

WILDSEIZOEN OP ZIJN BEST

Geniet van onze selectie wildgerechten, bereid met respect voor het product en het seizoen.