

Wildkaart - Voorgerechten

Wildbouillon met een duxelle van bospaddenstoelen	€ 7,50
Gerookte hertenham met zoetzure beukenzwammetjes, bospaddenstoelenmayonaise, cranberrydressing, spinazie en witlof	€ 14,50
Pasteitje met wildragout, geroosterde hazelnoten, rucola en gekonfijte pompoen	€ 11,50

Wildkaart - Hoofdgerechten

Hertenbiefstukjes met een saus van gember en ontbijtkoek, geserveerd met gekonfijte spruitjes, zoete aardappelfriet en een stoofpeertje	€ 25,50
Traditionele hazenpeper geserveerd met zoete aardappelpuree, gekonfijte spruitjes en een stoofpeertje	€ 21,50
Wildzwijn tournedos met rode port-sjalottensaus, geserveerd met gekonfijte spruitjes, zoete aardappelfriet en een stoofpeertje	€ 23,50

Heerlijke wijnen voor bij uw wildgerechten

Sauvignon Blanc, Select Blocks single estate 2011, ARA Wines, Marlborough, Nieuw-Zeeland Heerlijk bij de hertenham, levendig en intens met een mooie lange en heldere afdronk.	€ 6,50
Chateau de Lamarque 2010, Haut-Médoc, Bordeaux, Frankrijk Prachtige Bordeaux uit het topjaar 2010. Kruidig met aroma's van tabak.	€ 7,95
MontGras Antu Syrah 2014, Colchagua Valley, Chili Licht kruidig met een vleugje eiken. Elegante smaak, rood rijp fruit met een subtiele toets van vanille.	€ 5,95