

Koude voorgerechten

Carpaccio van het Waardse rund met gemengde salade, schilfers van Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes en basilicum dressing
€ 9,75

Tompouce van roomboterbladerdeeg met plakjes wildzwijnsrollade en veldsla, begeleid door een salade van witlof en appel met dressing van rinse appelstroop
€ 9,75

-vegetarisch-

Salade met gebakken paddestoelen, spies van gemarineerde kastanjechampignons, kletskep van Parmezaanse kaas en dressing van Aceto Balsamico
€ 9,00

Proeverij van Noorse zalm:

Salade met huisgerookte 'pulled' zalm en zachtromige crème van mierikswortel
Tartaartje van gemarineerde zalm begeleid door dillemayonaise
Gebakken zalmfilet geserveerd met beurre blanc
€ 11,00

Huisgebraden hertenrosbief begeleid door een herfstsalade met gebakken paddestoelen, uitgebakken spekjes en truffelmayonaise
€ 11,00

-vegetarisch-

Proeverij van geitenkaas:

Salade met blauwschimmelkaas, rode biet, rozijnen en dressing van Aceto Balsamico
Bitterbal van jonge geitenkaas met cranberrycompote
Lauwwarme gerijpte geitenkaas uit de oven met walnoten en honing
€ 10,00

Salade van huisgerookte ganzenborst, geroosterde pompoen, verschillende soorten sla, pompoenpitten en cranberyydressing
€ 9,50

Proeverij van wildgerechtjes:

Een selectie van de verschillende wildgerechten, warm en koud, speciaal geselecteerd door chefkok Peter Ponsioen
€ 14,50

Wij attenderen U erop dat, omdat wij met geschoten wild werken, het kan voorkomen dat U in sommige wildgerechten nog een hageltje aantreft.

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!

Soepen

Cappuccino van paddestoelen met truffelcrème en gehakte peterselie
€ 5,50

-vegetarisch-

Soep van geroosterde pompoen met verkruimelde gerijpte geitenkaas
€ 5,50

Warme voorgerechten

Gebakken coquilles St. Jacques geserveerd met zalf van pompoen en beurre noisette
€ 13,50

-vegetarisch-

Kroketjes van gemengde paddestoelen geserveerd met romige knoflook-kruidensaus
€ 9,50

Gebraden filet van de wilde houtduif geserveerd met appelcompote en saus van Calvados
€ 12,50

Vegetarische hoofdgerechten

Tagliatelle met verschillende soorten paddestoelen, geserveerd met roergebakken spinazie, spies van gebakken kastanjechampignons, schilfers van Parmezaanse kaas en truffelroom
€ 19,50

Torentje van risotto en een mix van geroosterde pompoen, pastinaak, schorseneren en ui, geserveerd met geroosterde pompoenpitten en schuim van Aceto Balsamico
€ 19,50

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!

Vis hoofdgerechten

Op de huid gegaarde zeebaarsfilet met zelf van knolselderij,
groene asperges en saus van paddestoelen
€ 22,50

Gepelde scampi's gestoofd in een saus van knoflook en kruiden,
geserveerd met tagliatelle en gewokte spinazie
€ 23,50

Gebakken coquilles St. Jacques begeleid door paddestoelenrisotto,
tartaar van rode biet en schuim van Aceto Balsamico
€ 24,50

Vlees hoofdgerechten

Tournedos van de ossenhaas geserveerd met paddestoelenrisotto,
groene asperges, gestoofde kastanjechampignons en truffelsaus
€ 27,50

Medaillons van het wildzwijn geserveerd met aardappelmousseline en een mix van
geroosterde pompoen, pastinaak, schorseneren en ui, begeleid door romige saus van Aceto
Balsamico
€ 22,50

Stoverij van hert geserveerd met aardappelmousseline, rodekool en gebakken appeltjes
€ 21,50

Rosé gebraden fazantenborst begeleid door puree van pastinaak,
gestoofde witlof, crunch van hazelnootjes en Calvadossaus
€ 23,50

Kalfsmedaillon op een stampotje van rucola en gorgonzola,
geserveerd met gemarineerde pruimen en portsaus
€ 23,50

Gebraden Waardse ganzenfilet geserveerd met knolselderijpuree,
roergebakken spruitjes, tutti frutti en saus van Armagnac
€ 21,50

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!