

Koude voorgerechten

Carpaccio van het Waardse rund met gemengde salade, schilfers van Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes en basilicum dressing
€ 10,00

Tompouce van roomboterbladerdeeg gevuld met plakjes gerookte wildzwijnsrollade, veldsla, uitgebakken spekjes en cranberrycompote
€ 9,75

-vegetarisch-

Parade van paddestoelen:

Cappuccino van paddestoelen met gehakte peterselie
Kroketjes van gemengde paddestoelen geserveerd met truffelmayonaise
Couscoussalade met gebakken paddestoelen en rucola, begeleid door een kletskop van Parmezaanse kaas en dressing van Aceto Balsamico
€ 9,00

Taartje van gerookte makreel, verschillende soorten sla, bleekselderij, appel en bieslook, geserveerd met yoghurt-wasabicrème
€ 9,25

Proeverij van gevogelte:

Spies van huisgerookte Waardse ganzenborst en gemarineerde pruimen en portsiroop
Bitterbal van eendenrilletes met truffelmayonaise
Gebraden duivenborst met appelcompote en Calvadossaus
€ 11,00

Huisgebraden hertenrosbief begeleid door een herfstsalade met geroosterde pompoen, gebakken paddestoelen, uitgebakken spekjes en portsiroop
€ 10,50

-vegetarisch-

Torentje van rode bieten tartaar, lauwwarme gerijpte geitenkaas en rucola, geserveerd met dressing van Aceto Balsamico
€ 8,75

Palet 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

-vegetarisch-

Cappuccino van paddestoelen met truffelcrème en gehakte peterselie

€ 5,75

Krachtige runderbouillon geserveerd met groenteparels

€ 5,75

-vegetarisch-

Soep van geroosterde pompoen met verkruimelde gerijpte geitenkaas

€ 5,75

Warme voorgerechten

Gebakken coquilles St. Jacques geserveerd met zalf van rode biet
en Hollandaisesaus met een vleugje truffel

€ 13,50

-vegetarisch-

Kroketjes van pompoen en oude Stolwijkse boerenkaas, geserveerd met chili-yoghurtdip

€ 9,25

Gebraden filet van de wilde houtduif geserveerd met appelcompote en saus van Calvados

€ 12,50

Vegetarische hoofdgerechten

Risotto met verschillende soorten paddestoelen, geserveerd met roergebakken spinazie,
spies van gebakken kastanjechampignons, schilfers van Parmezaanse kaas en truffelroom

€ 20,00

Biologische couscous met geroosterde pompoen, gerijpte geitenkaas,
rucola, gebrande walnoten en romige portsaus

€ 20,00

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

Vis hoofdgerechten

Op de huid gegaarde zeebaarsfilet met truffelrisotto,
tartaar van rode biet en saus van paddestoelen
€ 23,50

Gepelde scampi's gestoofd in een saus van knoflook en kruiden,
geserveerd met tagliatelle en gewokte spinazie
€ 22,50

Gebakken coquilles St. Jacques begeleid door knolselderijmousseline,
geroosterde pompoen en beurre noisette
€ 24,50

Vlees hoofdgerechten

Tournedos van de ossenhaas geserveerd met een mix van knolselderij, wortel,
gebakken aardappeltjes en paddestoelen, begeleid door Madeirasaus
€ 27,50

Medaillons van het wildzwijn geserveerd met aardappelmousseline,
roergebakken groene kool en romige saus van witte en zwarte peper
€ 22,50

Stoverij van haas geserveerd met knolselderijmousseline, spruitjes en tutti frutti
€ 21,50

Rosé gebraden fazantenborst begeleid door aardappelmousseline,
roomzuurkool en morieljessaus
€ 23,50

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

Duet van hert:

Medaillon en sukade van het hert geserveerd met aardappelmousseline,
rode kool, gestoofd Gieser Wildeman peertje en saus van rode port en cranberries
€ 24,50

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