

WILD MENU



*Tijdens het wildseizoen serveren wij
wildgerechten, met pure smaken en
ingrediënten die perfect passen
bij dit sfeervolle seizoen.*

Voorgerecht

Wilde paddenstoelensoep 13.50

hazelnoot | kruidenolie
wild mushroom soup | hazelnut | herb oil
wildpilzsuppe | haselnuss | kräuteröl

Gerookte eendenborst 14.50

sinaasappelcrème | rucola | walnoten
smoked duck breast | orange cream |
rocket | walnuts
geräucherte entenbrust | orangencreme |
rucola | walnüsse

Nagerecht

Stoofperen tarte tatin 13.50

stoofpeer | karamel | amandel | kaneelijs
poached pear | caramel | almond |
cinnamon ice cream
birne | karamell | mandel | zimteis

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk 28.50

Meerprijs arrangement 8.00

rode-uienchutney | balsamico | rodewijn-
kaneeljus
red onion chutney | balsamic vinegar |
red wine and cinnamon jus
rote-zwiebel-chutney | balsamico |
rotwein-zimt-Jus

Hazenpeper 26.50

hazenvlees | zilverui | krieltjes | wortel
hare meat | pearl onions | baby potatoes |
carrot
hasenfleisch | silberzwiebeln | drillinge |
karotte

Wildzwijn 25.50

pastinaak | rozemarijnjus
wild boar | parsnip | rosemary jus
wildschwein | pastinake | rosmarinju