



WILDBEREIDINGEN

Hertenragout met veenbessensaus, gestoofde halvepeer, gebakken appel en amandelskroketten.....	16,00
Duo van everzwijn en fazantpastei met notensla, gebakken appel, toast en veenbessensaus.....	12,50
Fazantfilet op brusselse wijze met witlofsaus, gestoofde halvepeer, gebakken appel en amandelskroketten.....	21,00
Everzwijnfilet met groentenstoemp, warme wintergroenten en veenbessensaus.....	23,50
Hazenrugfilet met selderpuree, warme wintergroenten en groenmosterdsaus.....	28,00
Hertensteak met selderpuree, groentenstoemp, wintergroenten en wildsaus	25,00
Mixed schotel van wild (min. 2 personen)/(fazant, hert, everzwijn en haas aangevuld met warme winter groenten en 2 sausjes).....	24,00 (p/p)

SUGGESTIES

Chicken tikka masala met basmati rijst.....	16,00
Kalf medaillon met aardappelgratin/ bearnaisesaus en warme groenten.....	20,50
Bouillabaisse met krabpoot/gambos/scampi's en mosselen.....	16,00
Spaghetti carbonara van de chef.....	15,00
Gratin van witloof met grijze garnalen en puree.....	21,00

Smakelijk Eten

