WILDBEREIDINGEN

Hertenragout *met veenbessensaus, gestoofde halvepeer, pruimen, gebakken appel en amandelkroketten*.....€20,00

Duo van everzwijn en fazantpastei *met notensla, gebakken appel, toast en veenbessensaus*.....€14,00

Fazantfilet op brusselse wijze *met witloofsaus, gestoofde halvepeer, gebakken appel, veenbessensaus en amandelkroketten*.....€24,00

Everzwijnfilet *met groentenstoemp, warme wintergroenten, boschampignons en veenbessensaus*.....€26,00

Hazenrugfilet *met selderpuree, warme wintergroenten, boschampignons veenbessensaus en graanmosterdsaus*.....€30,00

Hertensteak *met selderpuree, groentenstoemp, wintergroenten, boschampignons, veenbessensaus en wildsaus* €27,00

Mixed schotel van wild *(min. 2personen)(fazant, hert, everzwijn en haas aangevuld met warme wintergroenten, boschampignons en 3 sausjes)*.....€27,00*(p/p)*

SUGGESTIES

Pasta frutti di mare *(zeevruchten, scampi's en mosselen)*.....€21,00

Chicken tikka masala *met basmati rijst*.....€16,00

Chicken burger met ontbijtspek en honing-mosterdsaus.....€17,00

Kalfsmedaillon *met aardappelgratin, bearnaisesaus en warme groenten*.....€23,00

Bouillabaisse *met krabbenpoot, gamba's en scampi's*.....€21,00

Spaghetti carbonara van de chef.....€16,00

Gratin van witloof *met grijze garnalen en puree*.....€22,00