

Wildkaart

Voorgerecht

Aardappel kastanje soep € 9,00
met verse rozemarijn en gerookte knoflook

Hoofdgerechten

Gevulde fazant. € 27,50

met een vulling van paddenstoelen, veenbessen en een saus van groene peper

Wildzwijn Duo, € 31,50

gegrilde tomahawk en een medaillon, op kruidige zuurkool met bospaddenstoelensaus en een vleugje cognac.

Hazenbout, € 28,50

gekonfijt in ganzenvet met paddenstoelen, spekjes en zilveruitjes geserveerd met rode wijn-port saus.

Herten sukade, € 31,50

sous vide bereid, geserveerd met portsaus, gekonfijte sjalotten en een passend garnituur.

Nagerecht

Witte chocolade parfait € 12,50

met een siroop van bokbier en gebrande hazelnoot

[Wijn advies wildkaart](#)

La Borie Cotes du Rhone

Rijp, zijde zacht, zwart fruit, elegant

Glas € 8,75 fles € 38,50

Game Menu

Starter

Potato and Chestnut Soup € 9.00
With fresh rosemary and smoked garlic

Main Courses

Stuffed Pheasant € 27.50
Filled with mushrooms and cranberries, served with a green peppercorn sauce.

Wild Boar Duo € 31.50
Grilled tomahawk steak and medallion, served on spiced sauerkraut with a wild mushroom sauce and a hint of cognac.

Hare Leg € 28.50
Confit in goose fat with mushrooms, bacon lardons and pearl onions, served with a red wine and port sauce.

Venison Chuck € 31.50
Slow-cooked sous vide, served with port wine sauce, caramelised shallots and seasonal accompaniments.

Dessert

White Chocolate Parfait € 12.50
With a bock beer syrup and roasted hazelnuts.

[Wine Recommendation for the Game Menu](#)

La Borie Côtes du Rhône

Ripe and silky smooth, with dark fruit flavours and an elegant finish.

Glass € 8.75 | Bottle € 38.50

Menu Gibier

Entrée

Velouté de pommes de terre et de châtaignes €9,00
Au romarin frais et à l'ail fumé.

Plats principaux

Faisan farci €27,50
Farci aux champignons et aux cranberries, servi avec une sauce aux grains de poivre vert.

Duo de sanglier €31,50
Steak de sanglier façon tomahawk grillé et médaillon, servis sur un lit de choucroute épicée, accompagnés d'une sauce aux champignons sauvages et d'une touche de cognac.

Cuisse de lièvre €28,50
Confite dans la graisse d'oie, accompagnée de champignons, de lardons et de petits oignons grelots, servie avec une sauce au vin rouge et au porto.

Épaule de chevreuil €31,50
Cuisson lente sous vide, servie avec une sauce au porto, des échalotes caramélisées et un accompagnement de saison.

Dessert

Parfait au chocolat blanc €12,50
Accompagné d'un sirop à la bière bock et de noisettes grillées.

Suggestion de vin pour accompagner le menu gibier

La Borie Côtes du Rhône

Un vin mûr et soyeux, aux arômes de fruits noirs, avec une finale élégante.

Verre : 8,75 € | Bouteille : 38,50 €

Wildmenü

Vorspeise

Kartoffel-Kastanien-Suppe € 9,00
Mit frischem Rosmarin und geräuchertem Knoblauch

Hauptgerichte

Gefüllter Fasan € 27,50
Gefüllt mit Pilzen und Cranberrys, serviert mit einer Sauce aus grünen Pfefferkörnern.

Zweierlei vom Wildschwein € 31,50
Gegrilltes Tomahawk-Steak und Medaillon, serviert auf würzigem Sauerkraut, dazu eine Wildpilzsauce mit einem Hauch Cognac.

Hasenkeule € 28,50
Im Gänseschmalz confiert, mit Pilzen, Speckwürfeln und Perlzwiebeln, serviert mit einer Rotwein-Portwein-Sauce.

Rehschulter € 31,50
Schonend sous-vide gegart, serviert mit Portweinsauce, karamellisierten Schalotten und saisonalen Beilagen.

Dessert

Parfait von weißer Schokolade € 12,50
Mit Bockbiersirup und gerösteten Haselnüssen.

Weinempfehlung zum Wildmenü

La Borie Côtes du Rhône

Reif und samtig weich, mit Aromen dunkler Früchte und einem eleganten Abgang.

Glas € 8,75 | Flasche € 38,50

Menú de Caza

Entrante

Crema de patata y castañas € 9,00
Con romero fresco y ajo ahumado.

Platos principales

Faisán relleno €27,50
Relleno de setas y arándanos rojos, servido con salsa de pimienta verde.

Dúo de jabalí €31,50
Chuleta de jabalí a la parrilla al estilo tomahawk y medallón, servidos sobre chucrut especiado, con salsa de setas silvestres y un toque de coñac.

Pierna de liebre €28,50
Confitada en grasa de oca, con setas, dados de panceta y cebollitas perla, servida con salsa de vino tinto y Oporto.

Paletilla de venado €31,50
Cocinada lentamente al vacío a baja temperatura, servida con salsa de Oporto, chalotas caramelizadas y guarnición de temporada.

Postre

Parfait de chocolate blanco €12,50
Con sirope de cerveza bock y avellanas tostadas.

Recomendación de vino para el menú de caza

La Borie Côtes du Rhône

Un vino maduro y sedoso, con aromas de frutas negras y un final elegante.

Copa: 8,75 € | Botella: 38,50 €

Menù di Selvaggina

Antipasto

Vellutata di patate e castagne €9,00
Con rosmarino fresco e aglio affumicato.

Piatti principali

Fagiano ripieno €27,50
Farcito con funghi e mirtilli rossi, servito con salsa al pepe verde.

Duo di cinghiale €31,50
Bistecca di cinghiale taglio tomahawk alla griglia e medaglione, serviti su un letto di crauti speziati, accompagnati da una salsa ai funghi selvatici con un tocco di cognac.

Coscia di lepre €28,50
Confit nel grasso d'oca, con funghi, dadini di pancetta e cipolline, servita con salsa al vino rosso e Porto.

Spalla di cervo €31,50
Cotta lentamente sottovuoto a bassa temperatura, servita con salsa al Porto, scalogni caramellati e contorni di stagione.

Dessert

Parfait al cioccolato bianco €12,50
Con sciroppo alla birra bock e nocciole tostate.

Vino consigliato per il menù di selvaggina

La Borie Côtes du Rhône

Un vino maturo e vellutato, con aromi di frutti neri e un finale elegante.

Calice: 8,75 € | Bottiglia: 38,50 €