

Suggestiebieren

Keizer Karel Goud-Blond van 't vat – 33cl 5,60

Heldergoud bier met een uitzonderlijk boeket van kruiden, een zachte aanzet die uitvloeit in een mollige, kruidige smaak en een licht bittere, droge afdronk. 8,5% alcohol volume.

Suggesties

Soepje van bosschampionns met gebakken St.-Jacobsvrucht 15,50

Wildkroketten met chutney van witloof en veenbessen 21,50

Carpaccio van edelhert | truffel crème | parels van truffel | rucola 23,80

Duo van wildpaté met veenbessen chutney, briochetoast 26,30

Fazantenfilet met zijn garnituur en calvadossaus 30,80

Zalmfilet teriyaki | wokgroenten | guavo-olie | crumble van soja-wasabi | rijst 33,40

Pasta met boschampionns en verse wintertruffel 34,80

Wildragout op wijze van de chef 32,50

Hazenrugfilet met zijn garnituur en chocolade-wijnsaus 36,30

Hertenkalffilet met zijn garnituur en wildsaus 37,50

Trio van wild met zijn garnituur en wildsaus 38,80

Al onze wildgerechten worden geserveerd met amandelkroketten

Asbach Uralt kaffee (= Irish coffee maar met Duitse brandy) 9,50

Appelstrudel met ijs en slagroom 11,50

Profiterol gevuld met vanille ijs, chocoladesaus en slagroom 12,00

Verrassingspalletje (5 soorten) met koffie 16,00

Om te delen

Bruschetta's pomodori en basilica 8,50

Mini-loempia's (8 st) met sweet-chilisaus 8,50

Scampi fritti (6 st) of Calamares (8 st) met remouladesaus 8,50

Jamón Serrano 10,00

Manchego kaas (6 maanden gerijpt) 12,00

Tapas gemend met koude en warme hapjes 11,50/pp

Plankje Côte Sud (gemengde warme hapjes met 2 dipsausjes) 16,00