

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
Carpaccio van edelhert, parels van truffel-balsamico en rucola	23,80
Duo van wildpaté met veenbessen chutney, briochetoast	26,30
Duo van fazant- en hertkroket met chutney van witloof	21,50
Fazantenfilet met zijn garnituur en calvadossaus	30,80
Wildragout op wijze van de chef	32,50
Italiaans kabeljauwhaasje, gebakken groentjes, rode-pestosaus, rozemarijn krieltjes	33,40
Tagliatelle met boschampionns en verse herfst-truffel	34,80
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
<i>Al onze wildgerechten worden geserveerd met amandelkroketten</i>	
Asbach Uralt kaffee (= Irish coffee maar met Duitse brandy)	9,50
Appelstrudel met vanille-ijs en slagroom	10,00
Profiterol gevuld met vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom	12,00
Verrassingspalet (5soorten) 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