

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 op wijze van de chef	23,80
Duo van wildpaté met veenbessen chutney, briochetoast	26,30
Tartaar van hertenkalffilet kastanjes espuma van zoete aardappel	26,50 36,50
Tartaar van st. Jacobsnoot, crème van boschampionns, chips van pastinaak	26,80 36,80
Fazantenfilet met zijn garnituur en calvadossaus	30,80
Wildragout op wijze van de chef	32,50
Tagliatelle met boschampionns, wintertruffel en Parmezaan	34,80
Hazenrugfilet met zijn garnituur en chocolade-wijnsaus	36,30
Zwarte heilbotfilet spuma van mierikswortel rode-bietsaus zuurpigmenten	36,80
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
Duo van panna cotta vanille & karamel en kaneelijs	14,00
Pompoendessert, mango, crumble van karamel, yochurt-mangosaus	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