

Wildkaart

Voorgerecht

Wilde bosbeschuit € 14,00
warme beschuitbol gevuld met bospadenstoelen, ui en cranberries samengebracht in een kruidige roomsaus.

Hoofdgerechten

Gevulde fazant met een vulling van paddenstoelen, veenbessen en een saus van groene peper. € 26,00

Wildzwijn Duo, gegrilde tomahawk en een medaillon, op kruidige zuurkool met bospaddenstoelensaus en een vleugje cognac. € 28,50

Hazenbout, gekonfijt in ganzenvet met paddenstoelen, spekjes en zilveruitjes geserveerd met rode wijn-port saus. € 26,50

Herten sukade, sous vide bereid, geserveerd met portsaus, gekonfijte sjalotten en een passend garnituur. € 27,50

Nagerecht

Sticky cake en een warme vijg met honing, overgoten met toffee. € 11,00

Wijn advies wildkaart

Gilles Coperet Fleurie

100 % Gamey druif
Robijnrode Beaujolais
Aroma's van kersen, bosvruchten en viooltjes
Balans van rijpfruit en zachte tannines
Minerale, lange afdronk, zacht/soepel
Passend bij de fazant en herte sukade
Glas € 7,50 Fles € 39,00

Serre de Guery

100 % Mourverde
Volle rode wijn uit de languedoc
Aroma's van bessen, pruimen kruidige tonen van peper en kruidnagel
Krachtig en fruitrijk met zachte tannines.
Passend bij de wildzwijn en hazenbout
Glas € 7,00 Fles € 35,00

Game menu

Hors-d'oeuvre

Wild Forest Rusk €14,00
Warm rusk bun filled with wild forest mushrooms, onions, and cranberries, brought together in a savory herb cream sauce.

Main dishes

Stuffed pheasant with a filling of mushrooms, cranberries and a sauce of green pepper. € 26,00

Wild boar Duo, grilled tomahawk and a medallion, on spicy sauerkraut with forest mushroom sauce and a touch of cognac. € 28.50

Leg of hare, candied in goose fat with mushrooms, bacon and silver onions served with red wine-port sauce. € 26,50

Deer Quay, prepared sous vide, served with port sauce, candied shallots and a suitable garnish. € 27,50

desserts

Sticky cake and a warm fig with honey, topped with toffee. € 11,00

Wine advice game menu

Gilles Coperet Fleurie

100% Gamey Grape
Ruby Red Beaujolais
Aromas of cherries, wild berries, and violets
Balance of ripe fruit and soft tannins
Mineral, long finish, soft/supple
Pairs well with pheasant and venison stew
Glass € 7,50 Bottle € 39,00

Serre de Guery

100% Mourvèdre
Full-bodied red wine from the Languedoc
Aromas of berries, plums, with spicy notes of pepper and cloves
Powerful and fruit-forward with soft tannins
Pairs well with wild boar and hare leg
Glass € 7,00 Bottle € 35,00

Menu de la chasse

Hors-d'œuvre

Pain de forêt sauvage €14,00

Pain de rusk chaud garni de champignons sauvages, d'oignons et de canneberges, le tout réuni dans une sauce crémeuse aux herbes savoureuses.

Plats principaux

Faisan farci €26,00

Faisan farci avec une garniture de champignons, de canneberges et une sauce au poivre vert.

Duo de sanglier €28,50

Tomahawk grillé et médaille de sanglier, sur choucroute épicée avec sauce aux champignons de forêt et une touche de cognac.

Cuissot de lièvre €26,50

Cuissot de lièvre confit dans du graisse d'oie, avec champignons, lard et petits oignons blancs, servi avec une sauce au vin rouge et au porto.

Cervidé de quai €27,50

Préparé sous vide, servi avec une sauce au porto, des échalotes confites et un accompagnement adapté.

Desserts

Gâteau collant et figue chaude au miel, nappée de caramel

€11,00

Conseils de vins pour le menu de chasse

Gilles Coperet Fleurie

100% Gamay Beaujolais rouge rubis

Arômes de cerises, de baies sauvages et de violettes Équilibre entre fruits mûrs et tanins doux Minéral, longue finale, souple S'accorde bien avec le faisan et le ragoût de venaison

Verre € 7,50 Bouteille € 39,00

Serre de Guery

100% Mourvèdre Vin rouge corsé du Languedoc

Arômes de baies, de prunes, avec des notes épicées de poivre et de clous de girofle

Puissant et fruité avec des tanins doux

S'accorde bien avec le sanglier et le cuissot de lièvre

Verre € 7,00 Bouteille € 35,00

Jagdmenu

Vorspeise

Wild Forest Rusk €14,00

Warmes Rusk-Brötchen gefüllt mit Wildwaldpilzen, Zwiebeln und Preiselbeeren, vereint in einer herzhaften Kräuter-Cremesauce.

Hauptgerichte

Gefüllter Fasan €26,00

Fasan gefüllt mit Pilzen, Preiselbeeren und einer Sauce aus grünem Pfeffer.

Wildschwein-Duo €28,50

Gegrilltes Tomahawk und Medaillon, auf würzigem Sauerkraut mit einer Waldpilzsauce und einem Hauch Cognac.

Hasenkeule €26,50

In Gänsefett kandierte Hasenkeule mit Pilzen, Speck und Silberzwiebeln, serviert mit einer Rotwein-Portweinsauce.

Reh-Quai €27,50

Sous-vide zubereitet, serviert mit Portweinsauce, kandierten Schalotten und passender Beilage.

Desserts

Klebriger Kuchen und warme Feige mit Honig, überzogen mit Toffee

€11,00

Weinempfehlungen für das Jagdmenu

Gilles Coperet Fleurie

100% Gamay Rubinroter Beaujolais

Aromen von Kirschen, wilden Beeren und Veilchen

Ausgewogen zwischen reifen Früchten und weichen Tanninen Mineralisch, langer Abgang, weich/sanft Passt gut zu Fasan und Rehragout

Glas € 7,50 Flasche € 39,00

Serre de Guery

100% Mourvèdre

Vollmundiger Rotwein aus dem Languedoc

Aromen von Beeren, Pflaumen, mit würzigen

Noten von Pfeffer und Nelken

Kraftvoll und fruchtbetont mit weichen Tanninen

Passt gut zu Wildschwein und Hasenkeule

Glas € 7,00 Flasche € 35,00