

Menu Wild(e) Avond

Voorgerechten

Soepje van bosschampionns met gebakken. St.-Jacobsnoot	15.50
Carpaccio van Edelhert op wijze van de chef	23.80
Duo van wildpaté met veenbessen chutney, briochetoast	26.30
Tartaar van hertenkalffilet op wijze van de chef	26.50 36.80
Tartaar van St.-Jacobsnoot, crème van boschampionns, chips van pastinaak	26.80 36.80

Hoofdgerechten

Fazantenfilet met zijn garnituur en calvadossaus	30.80
Wildragout met zijn garnituur	32.50
Tagliatelle met boschampionns, wintertruffel en Parmezaan	34.80
Hazenrugfilet met zijn garnituur en chocolade-wijnsaus	36.30
Zwarte heilbotfilet met seizoensgroenten, spuma van mierikswortel, zuur- pigmenten en rode bietsaus	36.80
Hertenkalffilet met zijn garnituur en wildsaus	37.50

Desserten

Crème brûlée	10.00
Moelleux op wijze van de chef	12.50
Duo van panna cotta, vanille & karamel en kaneelijs	14.00
Pompoendessert, mango, crumble van karamel, yoghurt-mangosaus	16.00

Wijnsuggestie - rood

Brema Monferrato Rosso Cabernet Sauvignon Piemonte, Italie

Na een traditionele korte rijping op roestvrijstalen vaten wordt deze superbe wijn gedurende een jaar verder gerijpt op Frans eiken vaten. Rood-paarse kleur. Complex in de neus met toetsen van rood fruit, vanille en tabak. Een droge, volle smaak met lange afdronk.

Glas | karaf | fles 8,00 | 27,50 | 39,70