

Menukaart

VOORGERECHTEN

HERTENCARPACCIO - SALSA VERDE	13,50
STEAK TARTAAR - GEKONFIJT EI	11
GEROOKTE EEND - WALDORFSALADE	12,50
GRAVAD LAX - YUZU CRÈME & EI	12,50
RILETTE VAN WITVIS - PANI PURI	9
TARTE TATIN VAN RODE UI 	8,50

SOEPEN





TOMATENSOEP - RUNDERBALLEN	6
ROMIGE PASTINAAKSOEP - KNOFLOOKCROUTONS 	6
BOSPADDENSTOELENBOUILLON 	6



HOOFDGERECHTEN

STOOFPOT VAN WILD - AARDAPPELPUREE	19
RIBEYE (ROSÉ GESERVEERD) - GEGRILDE MAÏSKOLF	27,50
HERTENBIEFSTUK (ROSÉ GESERVEERD) - FRUITIGE PORTSAUS	27,50
GEKONFIJTE EENDENBOUT - GEKARAMELISEERDE ZUURKOOL	25
ZALMFILET - KRUIDENKORST	21
GROENTELASAGNE - TOMATENSAUS 	17,50

NAGERECHTEN


CREMA CATALANA - ROMIG KANEELIJS 	10
LOPEND CHOCOLADETAARTJE (WARM) - WITTE CHOCOLADEIJS 	9,50
WINTERSE JÄGERMEISTERPARFAIT - STOOFPEER 	10
YOGHURT BAVAROIS - MANDARIJN	9
KAASPLANK - BALSAMICO 	12,50

Menu

STARTERS

VENISON CARPACCIO - SALSA VERDE	13,50
STEAK TARTARE - CANDIED EGG YOLK	11
SMOKED DUCK BREAST - WALDORF SALAD	12,50
GRAVAD LAX - YUZU CREAM & EGG	12,50
WHITEFISH RILETTE - PANI PURI	9
RED ONION TARTE TATIN 	8,50

SOUPS

TOMATO SOUP - WITH MEATBALLS	6
CREAMY PARSNIP SOUP - GARLIC CROUTONS 	6
FOREST MUSHROOM BROTH 	6



MAIN COURSES

STEW OF GAME - MASHED POTATOES	19
RIBEYE (SERVED MEDIUM) - GRILLED SWEETCORN	27,50
VENISON STEAK (SERVED MEDIUM) - FRUITY PORT SAUCE	27,50
DUCK LEG CONFIT - CARAMELIZED SAUERKRAUT	25
SALMON FILLET - HERB CRUST	21
VEGETABLE LASAGNA - TOMATO SAUCE 	17,50

DESSERTS

CREMA CATALANA - CREAMY CINNAMON ICE-CREAM 	10
CHOCOLATE LAVA CAKE (WARM) - WHITE CHOCOLATE ICE-CREAM 	9,50
WINTER JÄGERMEISTER PARFAIT - STEWED PEAR 	10
YOGHURT BAVAROIS - TANGERINE	9
CHEESE PLATTER - BALSAMICO 	12,50