

Wildmenu 24.95

Zowel stokbrood met kruidenboter en olijffjes, als het gebruik van het saladebuffet is inbegrepen in de menuprijs.

Het hoofdgerecht wordt met bijpassende warme groentegarnituur geserveerd. U kunt ook nog kiezen uit frietjes, gebakken aardappelen of aardappelkroketjes.

Wildbouillon

In eigen keuken dubbel getrokken bouillon van wild, met wilde champignons

-/-

Hertenragout

Stevige, huisgemaakte ragout van mals hert

-/-

Creme Brulee Compleet

Gecarameliseerde vanillepudding met een bolletje roomijs en slagroom

-/-

Koffie of thee

Bij afwijkingen van bovenstaand menu worden de a la carte prijzen in rekening gebracht.

Speciaal aanbevolen wijn

Palomar

Carmenere

Grand Reserva

Krachtige, evenwichtige rode wijn.

Verrukkelijk bij o.a. stoofgerechten en wild.

Prijs per glas 3.80

Prijs per fles 17.25

Wildkaart

Voorgerechten

Wildbouillon 5.95

In eigen keuken dubbel getrokken bouillon van wild, met wilde champignons

Eendepate 10.95

Zachte eendepate met een frisse seizoens- salade en stoofpeer met preiselberen

Carpaccio van Hert 11.95

Flinterdun gesneden malse hertenbiefstuk met een dressing van honing, marsala en nootjes

Hoofdgerechten

Hertenragout 15.95

Stevige, huisgemaakte ragout van mals hert

Hazenbout 18.95

Flinke Hollandse hazenbout met een volle gebonden stevige saus

Wildzwijnfilet 20.95

Getranceerde wildzwijnfilet met een zoete saus op basis van perzik en grand marnier

Hertenbiefstuk 21.95

Twee malse hertenbiefstukjes met stevige rode wijnsaus

Hazenrugfilet 23.95

Mooi gerijpte, gebakken hazenrugfilet met een wildpepersausje

Wildtrio 25.95

Hertenbiefstuk, hazenrug en wildzwijn met elk zijn eigen begeleidend sausje