



## **Wildmenu 27.50**

Stokbrood met kruidenboter en olijfsjes,  
een wisselende kleine salade,  
warme groente- en aardappel garnituur  
is inbegrepen in de menuprijs.

### **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**

### **Instict Rouge, Pays d'Oc**

Evenwichtige robijn rode wijn  
met vleugje vanille

Verrukkelijk bij o.a. stoofgerechten en wild.

Prijs per glas 4.00

Prijs per fles 20.00

# Wildkaart

## Voorgerechten

**Wildbouillon 6.00**

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

**Eendepate 11.50**

Zachte eendepate met een frisse salade en stoofpeer met preiselberen

**Carpaccio van Hert 13.00**

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

## Hoofdgerechten

**Hertenragout 17.50**

Stevige, huisgemaakte ragout van mals hert

**Hazenbout 19.00**

Flinke Hollandse hazenbout met een volle gebonden stevige saus

**Wildzwijnfilet 21.00**

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

**Hertenbiefstuk 24.00**

Twee malse hertenbiefstukjes met stevige rode wijnsaus

**Hazenrugfilet 24.00**

Mooi gerijpte, gebakken hazenrugfilet met een wildpepersausje

**Wildtrio 27.50**

Hertenbiefstuk, hazenrug en wildzwijn met elk zijn eigen begeleidend sausje