

Wildmenu 25.50

Zowel stokbrood met kruidenboter en olijfjes,
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 a la Carte

Voorgerechten

Wildbouillon

6.00

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

Eendepate

11.50

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

Carpaccio van Hert

13.00

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

Hoofdgerechten

Hertenragout

16.50

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

22.00

Twee malse hertenbiefstukjes met stevige rode wijnsaus

Hazenrugfilet

24.00

Mooi gerijpte, gebakken hazenrugfilet met een wildpepersausje

Wildtrio

26.00

Hertenbiefstuk, hazenrug en wildzwijn met elk zijn eigen begeleidend sausje