

Wildkaart

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Hert <i>met Truffelmayonaise, oude Kaas, Croûtons en zwarte Olijf</i>	12,75
Huisgerookte Ganzenborst <i>geserveerd met Stoofperen compôte</i>	12,50
Wild Zwijn Coppa <i>met salade van Aardappel, Wortel, en Knolselderij, geserveerd met Vijgencompôte en dressing van Appelstroop</i>	11,75

SOEP

Wildbouillon <i>heldere bouillon van Fazant, geserveerd met Bospaddenstoelen</i>	6,75
---	------

HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk <i>met gebakken Spruitjes, Ui, Spek en Champignon geserveerd met een saus van Cantharel en Oesterzwam</i>	25,95
Wilde Fazantfilet <i>met hete Bliksem, Rucola en saus van Sherry & Appel</i>	24,95
Hazenpeper <i>gestoofd in Veluws Bockbier, Kruidkoek en Pastinaak geserveerd met Stoofpeertjes</i>	23,95

DESSERT

Hazelnootparfait <i>met bijpassende saus en Koffie crumble</i>	8,75
Koffie/Thee/Cappucino <i>met BonBons</i>	6,25