

# Suggesties

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Carpaccio van hert:</b> truffel dressing/amandelschilfers/rucola /witloof | €14,50      |
| <b>Wild paté:</b> toast/ ajuin en witloof confituur                          | €14,50      |
| <b>Boschampignonroomsoep</b> (voorgerecht/hoofdgerecht )                     | €6,50/€9,50 |
| <b>Bruschetta's</b> (tomaat) met parmaham (4 stuks)                          | €12,00      |

\*\*\*\*\*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Herten steak:</b> Wildsaus/knolselder/witloof/appel/veenbessen /wilde champignons/kroketten          | €26,50 |
| <b>Fazantfilet:</b> cognacsaus/witloofsla/wilde champignons/kroketten                                   | €22,50 |
| <b>Ragout van hert en everzwijn met rode wijn:</b> witloof/appel/veenbessen/kroketten                   | €21,50 |
| <b>Duo van hert en fazant:</b> wilde champignons/knolselder/witloof /appel/veenbessen/amandel kroketten | €28,50 |
| <b>Dorade (gebakken) op zijn geheel:</b> huisbereide tartaarsaus/ sla/frietjes of kroketten             | €24,00 |
| <b>Zelfbereide american:</b> met zijn garnituur/gemengde salade/frietjes/mayonaise                      | €17,50 |
| <b>Varkenswangetjes met bruin bier:</b> zilveruitjes/champignons/witloofsla/kroketten                   | €20,50 |
| <b>Vegetarische groentelasagne</b> met geitenkaas.  | €18,00 |
| <b>Zalm teriyaki:</b> teriyaki saus/gebakken groentjes en rijst.  | €23,00 |