

Suggesties

Carpaccio van hert: truffel dressing/amandelschilfers/rucola /witloof	€14,50
Wild paté: toast/ ajuin en witloof confituur	€14,50
Butternutsoep: koriander/kokos/gerookte zalm. (voorgerecht/hoofdgerecht)	€6,50/€9,50
Warme tomaat met mozzarella (uit de oven)	€12,50

Herten steak: Wildsaus/knolselder/witloof/appel/veenbessen /wilde champignons/kroketten	€26,50
Fazantfilet: cognacsaus/witloofsla/wilde champignons/knolselder/kroketten	€23,50
Ragout van hert en everzwijn met rode wijn: witloof/appel/veenbessen/kroketten.	€22,50
Duo van hert en fazant: wilde champignons/knolselder/witloof /appel/veenbessen/amandel kroketten	€28,50
Dorade (gebakken) op zijn geheel: huisbereide tartaarsaus/ sla/frietjes of kroketten	€24,00
Varkenswangetjes met bruine bier: zilveruitjes/champignons/witloofsla/kroketten.	€20,50
Kabeljauw haasje met spinazie: Zeekraal/dijonnaise saus/rozemarijn aardappelen	€28,50
Zalmfilet in Thaise curry: citroengras/gebakken groentjes met rijst	€23,00