

Wildmenu

VOORGERECHT

Carpaccio van hert

truffelmayonaise | rucola | pijnboompitten | grana

of

Terrine van ree

ganzenlever | vijgencompote | mais soufflé | chioggiabiet

of

Panna cotta van rode biet

wildzwijnsham | frisée | stroop van aceto | affilla cress

TUSSENGERECHT

Klassieke wildbouillon

verse kruiden

HOOFDGERECHT

Langzaam gegaarde wildzwijnsnek

madeira saus | gekonfijte zuurkool | cipollini ui

of

Hertensukade

vlierbessensaus | hete bliksem | schorseneer

of

Wildtrio bestaande uit haas, hert en zwijn

cantharel | knolselderij | rode kool

NAGERECHT

Bavarois van kastanje

hazelnoot crumble | tonkaboon | cookie dough ijs | atsina cress

of

Chocolade taco

chutney van kweeper | karamel | crème van speculaas
zoethoutschuimpjes

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met spruitjes, stoofpeer en aardappelkroket*

Prijs zonder arrangement

3-gangen soep € 42,50

3-gangen voorgerecht € 47,50

4-gangen € 52,50

Toeslag op halfpension

3-gangen soep € 10,00

3-gangen voorgerecht € 15,00

4-gangen € 20,00