

TWENTS WILD MENU

Voorgerechten

Carpaccio van hert

truffelmayonaise | rucola | cerisetomaat | pijnboompitten | Parmezaan

Terrine van ree

vijgencompote | ganzenlever | kruidensla | brioche

Gerookte eend

topinamboer | cèpesmayonaise | frisée | red skin radijs

Panna cotta van rode biet ✓

geitenkaas | appel | honing-mosterd | tuile | borage cress

Tussengerechten

Klassieke wildbouillon

paddenstoel | verse kruiden | truffelroom

Knolselderijsoep ✓

pancetta | aardappelkaantjes

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk

morillesaus | pastinaak | spruitjes

Langzaam gegaarde wildzwijnsnek

madeirasaus | gekonfijte zuurkool | chips van schorseneer

Wildpeper

hete bliksem | oliebol van knolselderij | stoofpeer | rode kool

Geroosterde pompoen ✓

gebakken paddenstoelen | pecannoot | ras el hanout | feta

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten- en aardappelgarnituur en een frisse salade

Desserts

Tartelette

Granny Smith | compote van kweeper | kaneelcrème | speculaas

Pure chocolade

braam | hazelnoot | tonkaboon

Espresso Martini

Café Marakesh | Vodka | Espresso

Prijzen zonder arrangement

3 - gangen met soep	€ 45,00
3 - gangen met voorgerecht	€ 47,50
4 - gangen menu	€ 52,50

✓ = vegetarisch

Toeslag op arrangement

3 - gangen met soep	€ 17,50
3 - gangen met voorgerecht	€ 20,00
4 - gangen menu	€ 27,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!