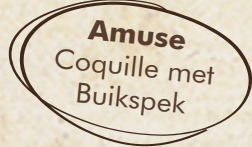




3 GANGEN KEUZEMENU



VOORGERECHTEN

Hertencarpaccio

Met kastanjechampignons, cranberry compote, rucola en Achterhoekse oude kaas

Visvelouté

Romige soep met zeebanket garnituur van kabeljauw, zalm, scampi en coquille

Ossenhaas carpaccio chef

Met oude kaas, truffelcrème, rucola, pijnboompitjes en kastanjechampignons

Wild plateau

Wildzwijnpaté, hertenham met meloen, wildbitterbal, vijgen en geroosterde sjalot

Biet carpaccio (v)

Met geitenkaas, walnoten, rucola en honing

HOOFDGERECHTEN

Duo hertenbiefstuk wildstoof

Met uitgebreid wildgarnituur, rode portsaus, stoofpeertje, appelcompote en bospaddenstoelen

Zeewolf

Met dragonsaus en een panaché van koud gerookte vissoorten

Gevulde portobello en gevulde biet (v)

Met geitenkaas, pompoen, brie en mozzarella en een quiche gevuld met paddenstoelen en truffel

Gevulde Parelhoenfilet

Gevuld met bospaddenstoelen en garnituur van hete bliksem in Trippel Karmeliet saus

Ossenhaas classic

In eigen jus, met champignons

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groenten, salade en verse friet

DESSERT

Grand dessert

47,50 p.p.



(v) = vegetarisch