

## VOORGERECHTEN

**Zacht gegaarde zalmfilet** I gefrituurde wrap I salade I yoghurt-dillemousse I dille-olie I 15,25

**Gemarineerde gamba`s** I parelcouscous I tomaat I munt I rucola I ras-el-hanout mayonaise I 15,25

**Herfstsalade met Blue Stilton** I gepocheerde peer I gekarameliseerde rode ui I rode wijn-kaneelstroop I 14,75

**Salade met geitenkaas uit de oven** I zoetzure bietjes I walnoten I balsamico-dressing I 14,75

**(V) Pompensoep** I gerookte hertenham I crème van zoethout I 9,75

**Italiaanse tomatensoep** I tomaten-focaccia I 7,75

**Caesar wafel met ansjovis** I krokant gefrituurde kippendij I little gem I spekjes I Parmezaanse kaas I olijven I gepocheerd ei I Caesar dressing I 15,25

**Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicum dressing I 14,95 *met eendenleverkrullen 19,95*

**Oosterse salade** I kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 14,75

**Dungesneden rosbeef** I knolselderijcrème I gemarineerde beukenzwammetjes I dashi gel I salade I gefermenteerd mosterdzaad I chips van truffelaardappel I 15,75

**Filodeeg buideltje met wildzwijn** I groene kool I rozijnen I shiitake I cranberry-compote I truffelmayonaise I 15,25

**Pulled fazant** I fazantfilet I brioche I romige zuurkool I sinaasappelchutney I 16,25

**Wildplank** I huisgemaakte wildzwijnspaté I wildzwijnsprosciutto I coppa van wildzwijn I hertenham I sushi van hert met teriyaki I herfstsalade met cranberries en kastanje I macaron met eendenlevermousse I mini broodje met bieten guacamole I bastoncino met olijf I 20,95

## H O O F D G E R E C H T E N

**Vis van de dag** I onze medewerkers vertellen graag wat de 2 dagverse visgerechten zijn!  
I 25,25

**V Portobello met Taleggio** I pastinaak I babymais I druiven I erwten I mandarijnensaus  
I 21,75

**V Risotto met truffel** I gebakken paddenstoelen I basilicumolie I kletskep van  
Parmezaanse kaas I 21,75

**Kalfs-ribeye van de grill** I oosterse zwarte rijst I kimchi I shiitake-hoisinsaus I 23,75

**Tournedos (MRIJ) van de grill** I hasselback aardappel met rozemarijn I paddenstoelen  
& knolselderij in rozemarijn-roomsaus I 36,50

**Gemarineerde zwijnshaas** I gekonfijte zuurkool I zoete aardappelfriet I zwarte  
knoflooksaus I 23,75

**Rouleau van fazant en parmaham** I hete bliksem I gebakken eendenlever I saus met  
Calvados I 29,75

**Hert gestoofd in bockbier** I puree van aardpeer & aardappel I koolraap I pastinaak I  
23,00

**Hertenfilet van de grill** I rodekool I puree van aardpeer & aardappel I stoofpeer I  
amarena-rode portsaus I 31,75

## WILD - MENU

### 3-gangen keuzemenu voor 37,50

**Pompensoep** I gerookte hertenham I crème van zoethout I  
of

**Gekarameliseerde wildzwijnspaté** I rodekool salade I cranberrycompote I

\* \* \*

**Hert gestoofd in bockbier** I puree van aardpeer & aardappel I koolraap I pastinaak I

\* \* \*

**Kaasplateau van Michel van Tricht** I 4 soorten kaas I appelstroop I walnoten I  
of

**Millefeuille met gekarameliseerde witte chocolademousse** I kokos sorbetijs I

## KINDERGERECHTEN

te bestellen tot en met 12 jaar

**Tomatensoepje** I 3,50

**Krokante kiphapjes** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,25

**"Bourgondiër" kroket** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,25

**Mini broodje hamburger** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 12,50

**Kinderijsje** I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 3,75

## N A G E R E C H T E N

**Pecannoten-taartje** I kardemom-mousse I karamelsaus I yoghurt-walnoten roomijs I 10,00

**Hazelnootmousse met crumble** I bitterkoekjesparfait I Amaretto-bitterkoekje I 10,00

**Millefeuille met gekarameliseerde witte chocolademousse** I kokos sorbetijs I 10,00

**Dessert van onze leerling Joep** I laat u eens verrassen! I 10,00

## KAZEN van Michel van Tricht

Kaasliners  
Van Tricht

**Kaas van Michel van Tricht** I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 14,50

**TROMP L'OEIL** Een zachte kaas met klonterige korst, gemaakt van koemelk en geitenmelk. De twee lagen kaas zijn fijntjes onderscheiden door een lijn van as.

**ILHA BRANCA** Deze kaas uit de Azoren doet denken aan een gerijpte Gouda en wordt gemaakt van rauwe koemelk. Ilha Branca heeft een mooie volle smaak met een rijpingskristal en toetsen van noten.

**TEGELEIR** Een Limburgse versie van de Taleggio, gemaakt door kaasmakerij Catharinadal. Deze wordt gemaakt van rauwe koemelk en gewassen met pekel.

**ROBIOLA FOGLIE DI CASTAGNO** Een kaasje uit rauwe geitenmelk die wordt ingepakt met kastanjebladeren. Dit heeft een impact op de rijping van de kaas en geeft een aardse smaak.

**BLEU DES PYRÉNÉES** Een Franse blauwschimmelkaas van gepasteuriseerde schapenmelk met een volle en romige smaak, afkomstig uit de Pyreneeën.



## DESSERTWIJNEN >>

Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk € 5,75

Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk € 6,50

Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk € 9,50