



VOORGERECHTEN

Tataki van verse zalmfilet I oosterse rauwkost I sojaboontjes I harissa I 16,25

Gebakken coquilles I crème van pastinaak I mizuna salade I dashi gel I pastinaakchips I 16,25

Gemarineerde gamba`s I venkelsalade I orzo I gember-soja mayonaise I 16,25

V Krokant gefrituurde burrata I herfstsalade I pesto I 15,50

V Salade met geitenkaas uit de oven I zoetzure bietjes I walnoten I bietenscheuten I balsamico dressing I 15,25

V Italiaanse tomatensoep I tomaten-focaccia I 7,75

(V) "Vergeeten groenten"soep van aardpeer en pastinaak I hertenham I bladerdeegstengel I 9,75

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicumddressing I 15,50 *met eendenleverkrullen 20,00*

Oosterse salade met kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 15,00

Gefrituurde dumplings van kip I hoisin I groene kool I rode ui I taugé I oosterse mayonaise I 15,50

Rillettes van fazant I vijgenchutney I gedroogd brood I bastoncino I 16,25

Charcuterieplank van wild I wildzwijnspaté I prosciutto van wildzwijn I hertenham I gerookte zwijnshaas I briochebroodje met rillettes van fazant I cranberry compote I zoetzure bospaddenstoelen I bastoncino I 21,00

Huisgemaakte paté van wildzwijn I gerookte zwijnshaas I prosciutto van wildzwijn I cranberry compote I 16,25

Hertenrosbief I kastanjes I gedroogde cranberries I roze pepersaus I pure chocolade I 16,75



HOOFDGERECHTEN

Vis van de dag I onze medewerkers vertellen graag wat het dagverse visgerecht is!
I 25,75

Doradefilet en gemarineerde gamba`s I gele curry I noedels I wokgroenten I 25,75

Vegetarische burger I portobello I gebakken paddenstoelen I rode ui I kappertjes I Blue Stilton I Peppadew saus I 22,25

Krokant gebakken sukade van Livar I pompoenpuree I pastinaak uit de oven I rode wijn-vijgensaus I 23,75

Tournedos (MRIJ) van de grill I strudel van spek, ui en aardappel I kruidnagel-roomsaus I 34,50

Gemarineerde zwijnschaas met wildsaucijs I stampot van spruitjes I stoofpeertje I steranijs-sinaasappelsaus I 23,75

Bourguignon van hert I boerengroenten I champignons I gefrituurde amandel-aardappel I 24,50

Medaillon van haasfilet met parmaham en salie I gepofte knolselderij I aardappel-puree I salie-roomsaus I 32,50

Hertenbiefstuk van de grill I truffelrisotto I rode uiencompote I bospaddenstoelen I crème van knoflook I 32,00

English menu





HERFST MENU

3-gangen keuzemenu voor 39,75

(V) "Vergeeten groenten" soep van aardpeer en pastinaak I hertenham I
bladerdeegstengel I
of

Huisgemaakte paté van wildzwijn I gerookte zwijnshaas I prosciutto van wildzwijn I
cranberry compote I

* * *

Gemarineerde zwijnshaas met wildsaucijs I stampot van spruitjes I stoofpeertje I
steranijs-sinaasappelsaus I

* * *

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

Huisgemaakte plaattaart met peren & amandel I cranberries I lemon pie-roomijs I
slagroom I

KINDERGERECHTEN

voor onze kleine gasten tot en met 12 jaar

Tomatensoepje I 4,25

Krokante kiphapjes I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,75

"Bourgondiër" kroket I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,75

Mini broodje hamburger I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 13,50

Kinderijsje I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 4,50



N A G E R E C H T E N

Pavlova | Limoncello-hangop | rood fruitcompote | vanilleroomijs | 10,50

Cheesecake van pistache en chocolade | mascarponemousse | pistache-roomijs | 10,50

Ferrero Rocher XL | hazelnootparfait | Frangelico mousse | Frangelico gel | chocolade-aarde | 10,50

Huisgemaakte plaattaart met peren & amandel | cranberries | lemon pie-roomijs | 10,50

Dessert van onze leerling | laat u eens verrassen! | 10,50

Liever een after-dinner cocktail? **Espresso Martini** | 10,00

KAZEN van Michel van Tricht

Kaasaffineurs
Van Tricht

Kaas van Michel van Tricht | 5 soorten kaas | appelstroop | broodje | 15,00

CHAOURCE MORIN Rauw koemelk kaasje uit de Franse regio's Bourgogne en Champagne. Onder de witte, donzige korst zit een redelijk stevig kaasje met smeuïge randen. De smaak is fruitig met frisse melkzuren.

SAINTE MAURE Geitenkaasje in cilindervorm bedekt met een dun laagje as en met in het midden van de kaas een rietje ter versteviging. Dit kaasje van rauwe geitenmelk komt uit de Loire Vallei in Frankrijk en heeft een frisse, nootachtige smaak.

ALEX Een harde "berg" kaas uit Beieren, Duitsland. Gemaakt van de rauwe melk van koeien die vrijuit grazen in de bergen. De kaas heeft een zachte, boterachtige textuur en een fruitige, grassige en iets kruidige smaak.

TALEGGIO LATTE CRUDO Een klassieker uit Lombardije, die al sinds de middeleeuwen wordt gemaakt. Deze rauwmelkse variant heeft 5 maanden gerijpt op houten planken. Het is een iets zoete en volle kaas met een ruwe roodgewassen korst.

SHROPSHIRE COLSTON BASSETT Blauwschimmel kaas van gepasteuriseerde koemelk die gemaakt wordt op dezelfde manier als Stilton. De kleur is oranje door toevoeging van natuurlijke kleurstof. De kaas heeft een vrij zachte, romige structuur en licht pikante smaak.



DESSERTWIJNEN >>

PX Sherry Alvear – Spanje	€ 5,25
Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk	€ 6,35
Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk	€ 7,35
Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk	€ 9,85