



## VOORGERECHTEN

**In kataifi gefrituurde gamba`s** I salade van spitskool en sesam I teriyakisaus 16,75

**Taco`s met zacht gegaarde zalm en gerookte heilbot** I gegrilde olijven I rucola I harissa-mayonaise I 17,25

**V Gefrituurde burrata** I herfstsalade I zoetzure paddenstoelen I vossenbessendressing I 16,75

**V Salade met Blue Stilton** I gepocheerde peer I bosbessen I walnoten I bosbessendressing I 16,75

**V Salade met geitenkaas uit de oven** I zoetzure bietjes I walnoten I bietenscheuten I balsamicodressing I 16,25

**(V) "Vergeten groenten"soep van aardpeer en pastinaak** I hertenham I bladerdeegstengel I 10,25 vega 9,50

**V Italiaanse tomatensoep** I focaccia met tomaat I 8,50

**Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicum dressing I 17,25 *met eendenleverkrullen 21,75*

**Kara age kip** I krokante kippendij I little gem I taugé I bosui I tom kha kai I 16,25

**Vitello tonnato** I kalfsrosbief I tonijnmayonaise I rode ui I gedroogde kappertjes I rucola I broodstengel I 16,75

**Huisgemaakte wildzwijnpaté** I bruschetta met wildmousse I wildzwijn prosciutto I rode bietenstroop I cranberrycompote I 16,75

**Dumplings van wildzwijn** I herfstsalade I hoisinsaus I 16,75

**Wildplank** I wildzwijnpaté met cranberrycompote I wildzwijn prosciutto en hertenham I macaron met wildmousse I dumpling van wildzwijn met hoisinsaus I herfstsalade I zoetzure paddenstoelen I 22,50

**Carpaccio van hert** I zoetzure pompoen I knolselderij I beukenzwammetjes I roze peper dressing I chips van truffelaardappel I 17,50



## HOOFDGERECHTEN

**Kabeljauwfilet uit de oven** I chorizo-korst I parelcouscous I beurre blanc I peterselie-olie I 26,25

**Vis van de dag** I onze medewerkers vertellen graag wat het dagverse visgerecht is!  
I 26,25

**V Geitenkaas in hazelnotenkorst** I rode bietenrisotto I geroosterde pastinaak en wortel I kastanjes I 25,25

**Op lage temperatuur gegaarde runderbavette** I daslook-kruidenboter I zoete aardappel I groene kool met rozijnen en curry Madras I 26,25

**Gebraden eendenborstfilet** I tosti van gekonfijte eend met hoisin I gekarameliseerde witlof I linzen I pepersaus I 26,25

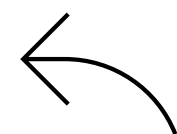
**Gebakken tournedos (MRIJ)** I aardappelmuffin met spekjes en mais I pastinaak I knoflook-tijmsaus I 34,75

**Krokant gebakken procureur van wildzwijn** I friet van knolselderij I pompoenpuree I jeneverbessen-roomsaus I 25,25

**Stoofschotel van hert met bosbessen, kastanjechampignons en rozijnen** I kaneel-aardappelpuree I stoofpeertje I 26,75

**Hertenbiefstuk** I kaneel-aardappelpuree met crumble van parmaham I spruitjes I vossenbessensaus I 33,50

**Gebakken fazantfilet** I strudel van zuurkool en spekjes I gedroogde appeltjes I Calvados-saus I 28,50



**Ontdek onze heerlijke wijnen!**  
**Scan de QR-code of vraag naar onze wijnkaart.**



## WILD MENU

### 3-gangen keuzemenu voor 39,75

**Huisgemaakte wildzwijnpaté** I bruschetta met wildmousse I wildzwijn prosciutto I rode bietenstroop I cranberrycompote I

of

**"Vergeeten groenten"soep van aardpeer en pastinaak** I hertenham I bladerdeegstengel I

\* \* \*

**Stoofschotel van hert met bosbessen, kastanjechampignons en rozijnen** I kaneel-aardappelpuree I stoofpeertje I

\* \* \*

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

of

**Boterkoek met peer en amandelspijs** I mousse van steranijs en gember I kaneelroomijs 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 9,50

**"Bourgondiër" kroket** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 9,50

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

**Kinderijsje** I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 5,00



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

**Boterkoek met peer en amandelspijs** I mousse van gember en steranijs I kaneel-roomijs I 10,75

**Speculaas mousse** I huisgemaakt bokkenpootje I gemarmerd koffie-ijs I 10,75

**Pistachecake** I hangop van sinaasappel I crumble van pistache I vanilleroomijs I 10,75

**Citroen-meringue taart** I lemon curd I witte chocoladeroomijs I 10,75

**Dessert van de leerling** I laat u eens verrassen! I 10,75

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

## KAZEN van Michel van Tricht

Kaasaffineurs  
Van Tricht

**Kaas van Michel van Tricht** I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 16,00

**WRANGEBÄCK** Een harde Zweedse kaas van koemelk die al werd gemaakt in 1889. Fondant-achtig en romig met een frisse umami-smaak.

**ST. DOMNIN DE PROVENCE** Bij deze rauwmelkse geitenkaas proef je wat de geitjes het liefst eten: lavendel en kruiden tussen het gras in de Provence. Een plat, vierkant, fris en romig boerderijkaasje, versierd met 3 takjes lavendel.

**PAVÉ CRÈME** Een Belgische witschimmelkaas uit de Ardennen (Méan), gemaakt van rauwe koemelk. Deze "baksteen" kaas is heerlijk vol-romig en iets plakkerig in de mond.

**SIRE DE CRÉQUY** Een zachte, lang gerijpte kaas van koemelk uit de regio Nord-Pas-de-Calais. De korst wordt 2x per week met zout geborsteld. De smaak is authentiek met een smeltende structuur.

**PICON BEJES** Deze grotgerijpte blauwschimmelkaas, met pittige en iets rokerige smaak, komt uit de hoge bergen van Cantabrië, in het noorden van Spanje. Afhankelijk van het seizoen wordt de kaas gemaakt van een mengeling koe-, geiten- en schapenmelk of van alleen koemelk.



## DESSERTWIJNEN >>

PX Sherry Alvear – Spanje	€ 5,45
Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk	€ 6,55
Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk	€ 7,55
Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk	€ 10,00