



VOOR BIJ DE KOFFIE

Ambachtelijk appelgebak met vanille saus

5

Woodbrooke koek

4

Gebak van de dag

5

Hollandse poffertjes (12 stuks)

7

VOOR BIJ DE BORREL

Hollands glorie: droge worst, jonge kaas, borrelnoten, brood & kruidenboter

15

Italiaans: Serranoham, Italiaanse kaas, olijven, brood & kruidenboter

19

Haut Friture: 4 bitterballen, 4 mini kaassoufflé, 4 mini loempia's, een mandje frieten en passende sausjes

18

Broodplankje: oerbrood met kruidenboter, knoflooksaus en tapenade

7

Bitterballen met mosterd (8 stuks)

9

Mini snacks met chilisaus en mayonaise (10 stuks)

11

Vegetarische mini loempia's met chilisaus (8 stuks)

9

Bitterballen van Old Amsterdam

11

Onze borrelplanken zijn de gehele dag te bestellen. Tussen 16:30 en 17:30 is de keuken gesloten

OP RESERVERING

Wijnproeverij (high wine)

p.p. 35

3 glazen wijn met bij elk glas wijn bijpassende hapjes

Twentse bierproeverij (high bier)

p.p. 35

3 glazen speciaal bier met bij elk glas een bijpassend hapje

High Tea - Thee met diverse lekkernijen zoals:

p.p. 35

Kletskop met room, taartjes, sandwiches, scones, bonbons, broodjes etc.



VERRASSINGSLUNCH (op reservering)

2 gangen (voor & hoofdgerecht)

30

3 gangen (voor, hoofd & nagerecht)

40

SOEPEN

Tomatensoep: *rijk gevulde verse tomatensoep, pesto en landbrood*

9

Pittige uiensoep: *rijk gevuld met knoflookcroutons en kaas*

9

Mosterdsoep: *vol romig met Achterhoekse spekjes*

9

SALADES GESERVEERD MET OERBROOD

Carpaccio salade: *gemengde salade, kaas, notenmelange, truffelmayonaise & tomaat*

17

Salade zalm: *gemengde salade, rauwkost, kappertjes & avocado dressing*

18

Salade Woodbrooke: *gemengde salade, pikante kip, rode ui, paprika & chilisaus*

17

Salade biefstukpuntjes: *gemengde salade, champignon & paprika*

18

KROKETTEN

Rundvlees: *Twee ambachtelijke kroketten met oerbrood & mosterd*

12

Vegan: *Twee vegan kroketten met oerbrood & mosterd*

13

LANDBRODEN (open sandwiches)

Zalm: *met heksenkaas, rode ui & avocado dressing*

13

Carpaccio: *met truffeldressing, zongedroogde tomaat & Italiaanse kaas*

12

Brie (koud): *met honing & walnoten*

12

Brie (warm): *met gebakken spek, honing & walnoten*

13



LANDBRODEN (open sandwiches)

Lekker gezond: met kaas, ham, gekookt ei, komkommer & tomaat

10

Woodbrooke: Pikante kip, rode ui & paprika

14

Tonijn: met rauwkost, kappertjes, ui & sriracha dressing

12

ACHTERHOEKS 12 uurtje

Vlees: tomatensoep, broodje serranoham & broodje kroket

16

Vis: tomatensoep, broodje zalm, broodje garnalenkroket

19

Vegetarisch: Tomatensoep, broodje brie, broodje vegankroket

16

TOSTI

Achterhoeks: vol belegd met ham & kaas op oerbrood

9

Caprese: tomaat, mozzarella & pesto

10

PANINI

Caprese: tomaat, mozzarella & pesto

11

Pulled porc: botermals vlees met barbecue saus

11

Kip: gekruide kipreepjes & pesto

11

ACHTERHOEKSE EITJES

Uitsmijter ham & kaas

10

Uitsmijter rosbief

11

Omelet ham, kaas & champignon

11

Italiaanse omelet met rode ui, paprika & pesto

14



PLATES

Biefstuk "Moetje": in de jus geserveerd met oerbrood & dikke frieten	25
Pikante biefstuk "Moetje": in de jus geserveerd met rode pepers, bosui & dikke frieten	26
Biefstuk "Achterhoeks": in de jus geserveerd met champignon, ui & dikke frieten	26
Biefstuk naturel: in de jus geserveerd met dikke frieten	25
Kipsaté: met uitgebakken uitjes, atjar & dikke frieten	21
Spareribs: met barbecue saus & dikke frieten	21
Schnitzel: met spek, ui, champignon & dikke frieten	21

Alle lunchgerechten en plates zijn te bestellen tussen 12:00 & 16:00 uur



VOOR- & TUSSENGERECHTEN

Hertencarpaccio, beukenzwam, hazelnoot en vinaigrette van rood fruit supplement 3	18
Steak tartaar met gerookte olie, crème van eigeel en krokante kappertjes	15
Rundercarpaccio met truffeldressing, notenmelange en parmezaanse kaas	15
Coquille en gamba met kimchi, koolrabi en kruidencrème supplement 4	19
Tonijn Tataki met gepofte rijst en vinaigrette van karnemelk supplement 3	18
Gerookte bietencarpaccio met walnoot, aceto balsamico en ingelegde zilverui	15
Geurige wildbouillon met fijne groentes	15
Gebonden pastinaaksoep met zwarte knoflook	15

HOOFGERECHTEN

Wildstoof met rode kool, stoofpeer en aardappelmouseline	27
Rode mul, antiboise van tomaat en dragon saus	27
Zwarte heilbot met een tagliatelle van inktvis, beurre blanc en pompoen supplement 3	30
Gegrilde kogelbiefstuk, geroosterde prei, pastinaak creme en morille jus supplement 4	31
Ravioli van bospaddenstoel met truffel en paddenstoelen	27
Knolselderij steak met beurre noisette, boekweit en kruiden olie	27
Krokant gebakken eendenborst met geroosterde pastinaakcrème en sinaasappel-tijmjus supplement 4	31
Varkenshaas met zacht gegaarde wang en een stampotje van spruit en spekjes	27



NAGERECHTEN

Amandel-citroencake met sinaasappelgel en yoghurtijs	11
Panna cotta van braam en appel met frambozen ijs	11
Banoffee pie:	
klassieke Britse taart van banaan met slagroom en karamel, Hazelnootijs	11
Crème brûlée van pistache met caramelijs	11
Cheesecake van pompoen met ijs van kaneel	11
Kaasplateau: mooie selectie met vijgenbrood en honing supplement 6	17
Dame blanche andersom; chocoladeijs overgoten met vanillesaus	11
Koffie "Complet": met lekkernijen van chocolaterie Aurélie	11
 Menu 3 gangen	 47
Menu 4 gangen	57

Menuprijzen gelden enkel als de gehele tafel deel neemt.

Kiest u een gerecht met supplement, dan wordt dit bedrag opgeteld bij de menuprijs

SPECIALE KOFFIE'S (niet te combineren met menu's)

Woodbrooke Coffee:	Frangelico * slagroom * bonbon	9
Irish Coffee:	Jameson Whiskey * slagroom * bonbon	9
French Coffee:	Grand Marnier * slagroom * bonbon	9
Italian Coffee:	Amaretto Disaronno * slagroom * bonbon	9
Spanish Coffee:	Licor 43 * slagroom * bonbon	9

*Wij serveren het diner dagelijks tussen 17:30 en 21:00 uur,
enkel op zondag sluit de keuken om 20:00 uur*



SHARING WILD DINER (3 gangen)

Plankje om te delen;

met diverse Wildhammen, jam en geroosterde groenten van het seizoen

Op karkas gebraden hazenrugfilet met een saus van cranberry

Proeverij van desserts

55

4 gangen WILDMENU

Eendenham met gekonfijte eendenbout, dadel en frambozendressing

Houtduiffilet, geschaafde eendenlever, zuurkool en portjus

Hertenbiefstuk met hertenbaklever, puree van knolselderij en jus van vlierbloesem

Tiramisu van Baileys met ijs van walnoot

65



Puur natuur.

Met respect voor het wild en liefde voor de keuken



In onze wijnkaart ontdekt u wijnen die mooi passen bij het wild
wij helpen u graag kiezen