

### Specialiteitenmenu

**Wilde gans & fazant**  
five spices | pecannoot | vijg | paddenstoel  
 *Chenin blanc 2023, Roodekrantz, Zuid-Africa*

\*\*\*  
**Wildbouillon**  
gyoza van paddenstoel | bieslook  
 *Palomino 2016, Akilia, Bierzo Spanje*

\*\*\*  
**Snoekbaars**  
raap | aardpeer | beurre blanc  
 *Riesling 2017, Ried Kogelberg, Oostenrijk*

\*\*\*  
**Hertenbiefstuk & sukade**  
witlof | spruit | biet | steranijs | sinaasappel  
 *Malbec 2023, Tomero, Viste Alba, Mendoza Argentinië*

*Of*  
**Tournedos met truffeljus en verse truffel + € 12,00**  
 *Pinot Noir 2015, Clos de Fous 'Latuffa', Malleco Valley Chili*

\*\*\*  
**Kaasplankje met 3 soorten kaas**  
 *Muscat de frontignan, Château de la Peyrade, Frankrijk*

\*\*\*  
**Winters dessert**  
chocolade | karamel | walnoot | koffie  
 *Malvasia dolce 2016, Castel Vento, Italië*

**6 gangenmenu** € 85,00  
*Het volledige Specialiteitenmenu (zonder tournedos)*

**5 gangenmenu** € 74,50  
*Gans & fazant | Wildbouillon | Snoekbaars | Hertenbiefstuk & sukade | Dessert*

**4 gangenmenu** € 67,50  
*Gans & fazant | Snoekbaars | Hertenbiefstuk & sukade | Dessert*

**3 gangenmenu** € 56,00  
*Gans & fazant | Hertenbiefstuk & sukade | Dessert*

*Menu is exclusief aanbevolen wijnen*

## À la carte

### Voorgerechten

*(Geserveerd met brood, olijfolie en fleur de sel)*

#### Koud

|                                         |                                                    |               |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------|
| <b>Carpaccio van eryngi paddenstoel</b> | manchego   knolselderie   unagi   knoflook         | 15,50         |
| <b>Zalm &amp; oester</b>                | rilletto   soja   miso                             | 18,50         |
| <b>Oesters</b>                          | mandarijn   furikake                               | 3 stuks 15,00 |
| <b>Oesters naturel</b>                  | sjalot   citroen                                   | 3 stuks 12,00 |
| <b>Tartaar van hert</b>                 | zwarte knoflook   rode ui   eendenlever   sjalot   | 19,50         |
| <b>Wild carpaccio</b>                   | hazelnoot   knolselderie   rucola   pijnboompitten | 15,50         |

#### Warm

|                                    |                                                |       |
|------------------------------------|------------------------------------------------|-------|
| <b>Paddenstoelen risotto</b>       | hazelnoot   oude kaas   rucola   gepocheerd ei | 15,50 |
| <b>Snoekbaars</b>                  | pastinaak   zuurkool   beurre blanc            | 19,50 |
| <b>Wildzwijn &amp; ganzenlever</b> | sukade   appelstroop   knolselderie            | 22,50 |

### Soepen

|                     |                                   |      |
|---------------------|-----------------------------------|------|
| <b>Witte bonen</b>  | cantharel   wildham   mosterdcees | 8,50 |
| <b>Wildbouillon</b> | paddenstoelen   groene kruiden    | 8,50 |
| <b>Pompoensoep</b>  | bosui   taugé   siracha           | 8,50 |

### Hoofdgerechten

|                                   |                                                       |       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|
| <b>Cassolette van witte bonen</b> | gele oesterzwam   aardpeer   gepocheerd ei   truffel  | 24,50 |
| <b>Avocado Burger</b>             | mais   kimchy   courgette   cheddar   friet           | 21,50 |
| <b>Hazenrug filet</b>             | peen   pastinaak   spruit   jus van paddenstoel       | 35,50 |
| <b>Hertenbiefstuk</b>             | witlof   spruit   biet   sinaasappel   steranijs      | 31,50 |
| <b>Tournedos</b>                  | truffeljus   verse truffel   seizoen groenten   friet | 39,50 |
|                                   | + ganzenlever gebakken                                | 12,00 |
| <b>Snoekbaars</b>                 | aardpeer   raap   zuurkool   langoustine jus          | 35,50 |
| <b>Kabeljauw</b>                  | spinazie   bospeen   beurre blanc met zwarte olijf    | 32,50 |
| <b>Loaded truffel fries</b>       | truffel mayonaise   verse truffel   parmezaan   bosui | 12,50 |

*\*Indien u een extra salade, friet of warme groenten wenst is dit uiteraard mogelijk*

### Nagerechten

|                                        |                                             |                                |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Gestoofde peer</b>                  | specerijen   zoethout   karamel   speculaas | 11,50                          |
| <b>Appel uit de oven</b>               | marsepein   vanille   kaneel   bladerdeeg   | 11,50                          |
| <b>Winters dessert</b>                 | chocolade   karamel   walnoot   koffie      | 11,50                          |
| <b>Dame blanche</b>                    | chocolade   vanille   slagroom   spekkoek   | 11,50                          |
| <b>Friandises voor bij de koffie</b>   | cannoli   fudge   macaron   appelcake       | 8,50                           |
| <b>Selectie van geaffineerde kazen</b> | met bijpassend garnituur                    | 4 stuks 17,00<br>5 stuks 21,50 |

### Digestieven

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>Likeuren</b>                   | Amaretto   Limoncello   Baileys |
| <b>Whiskey</b>                    |                                 |
| <b>Cognac, Armagnac, Calvados</b> |                                 |
| <b>Grappa</b>                     |                                 |

*Heeft u allergieën of dieet wensen laat het onze medewerkers even weten*