

Restaurantkaart

Voorgerechten

Wildkroketten

Compote van veenbesjes – witlofslaatje

€ 13.00

Paté van haas & fazant

Brioche – uienconfituur – mosterdsla

€ 12.00

Bisque

Room – grijze garnaltjes

€ 11.50

Hoofdgerechten

Wildstoverij

Knolselder – ganzenlever – veenbesjes – beukzwammen – amandel kroketjes

€ 26.50

Filet van hert

Puree van pastinaak – veenbessen – pompoen – spruitjes – chanterelle

€ 28.50

Roodbaars

Groene asperges – mange tout – tomaat – ansjovis – zeekraal – gebakken aardappelen

€ 27.00

Desserten

Dessert van de chef

€ 8.00

Assortiment van kaas van Michel van Tricht

€ 10.50

3 gangen Lunchmenu of diner menu € 37.00 per persoon

Onze menu's zijn enkel per tafel te verkrijgen

Vraag achter onze allergenen kaart