


Specialiteitenmenu


Terrine van konijn

bacon | pruim | rode bes | krenten brood

 *Chenin Blanc 2021, Saumur, Couly-Dutheil*


Wild bouillon

cantharel | groene kruiden

 *Amontillado dry sherry, Tio Diego, Jerez Spanje*


Zeeduivel

aardappel | kokkelvlees | zeewier

 *Pinot Noir 2021, Clayton Road, Australia*


Duo van hert

paddenstoel | knolselderij peen | specerijen


 *Rioja Reserva 2018, Bodegas Domeco de Jarau, Spanje*

Of

Tournedos met vers geschaafde truffel, truffeljus en seizoen groenten + € 12,00


 *Chianti Classico Riserva 2013, Bonacchi, Italy*

Selectie van geaffineerde kazen 3 stuks met bijpassend garnituur + € 5,00

 *Muscat de Frontignan, Château de la Peyrade France*

Kers

chocolade | yoghurt | meringue

 *Sauternes 2016, Chartreuse de Coutet, France*

6 gangenmenu

Het volledige specialiteitenmenu (zonder tournedos)

€ 85,00

5 gangenmenu

Konijn | wild bouillon | zeeduivel | hert | dessert

€ 74,50

4 gangenmenu

Konijn | wild bouillon | hert | dessert

€ 64,50

3 gangenmenu

Konijn | hert | dessert

€ 59,50

Menu is EXCLUSIEF aanbevolen wijnen

À la carte

Voorgerechten

(Geserveerd met brood, olijfolie en fleur de sel)

Wortelterrine	worteljam kerrie citroentijm	13,50
Hert carpaccio	witlof walnoot paddenstoel oude kaas	18,50
Voorgerecht van het menu	pruim bacon rode bes krentenbrood	16,50
Foie royal	eendenborst sumac brioche	18,50
Coquille	cantharel miso kastanje	21,50
Scampi en coquille salade	tomaat komkommer chili mayonaise	16,50

Soepen

witlofsoep	walnoot bieslook kaantjes	7,50
pompoensoep	pompoenpit komkommer	7,50
wildbouillon	paddenstoel groene kruiden	11,50

Hoofdgerechten

Tournedos	truffeljus seizoen groenten verse truffel + ganzenlever gebakken	38,50 12,00
Hertenrug	kool spruit kruidenbitter witlof	34,50
Hoofdgerecht menu	paddenstoel knolselderie peen specerijen	28,50
Wilde eend	miso biet sambai shi-i-take	27,50
Livar koontjes	balkenbrei eendenlever pompoen	29,50
Zeeduivel	kokkel beurre blanc witlof zeekraal	35,50
Scampi	dahl vadouvan bimi peen	27,50
Zeetong (500-600 gram)	eigen jus citroen remoulade salade	59,50
Cannelloni	pompoen paddenstoel kaantjes	24,50
Loaded truffle fries i.p.v. friet	truffelmayonaise truffel parmezaan bosui	+6,00

Bijgerechten

Portie gemengde salade	5,00
Portie warme groenten	5,00
Portie frietjes	5,00
Pepersaus	4,00
Truffel mayonaise	2,50

Nagerechten

Mandarijn en chocolade	mandarijn sorbet chocolade mousse kruidkoek	11,50
Appel	vanille caramel hazelnoot	11,50
Dessert van het menu	kers yoghurt chocolade meringue	11,50
Dame blanche	chocolade vanille slagroom	11,50
Chocolate orange espresso martini	cocktail canoli cantuchini	13,50
Friandises voor bij de koffie	selectie van huisgemaakte zoete lekkernijen	6,50
Selectie van geaffineerde kazen	met bijpassend garnituur	4 stuks 17,50 5 stuks 21,50

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