

Wild specialiteiten

VOORGERECHTEN

Duo van eend

Combinatie van eendenpate en eendenlevermousse
geserveerd met gekonfijte sjalot en rode biet € 9,95

Wildbouillon "Celestine"

Krachtige bouillon gegeurd met armagnac € 7,25

Licht gerookte wildzwijnsham

Met gemarineerde vruchten en veldsla € 9,95

Knolselderijsoep met uitgebakken chorizo

€ 7,25

HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte hazenpeper

Ouderwets mals stoofgerecht van haas
met spekjes, zilverui, champignons en peperkoek € 21,50

Eendenborstfilet

Met roomzuurkool en pruimen
en een abrikozen cognacsaus € 23,50

Hert

Dé smaak van de herfst en winter! Rosé gebraden
hertenbiefstuk geserveerd met kruidnageljus,
balkenbrij en rode kool € 24,50

DESSERTS

Tarte Tatin van appel

Met honing, noten en kaneelijs € 7,95

Amandelparfait

Met spijs, bitterkoekjes en walnotenijs € 7,95