

Wild en gevogelte

Voorgerechten

Gebraden houtduif

Met rode uiencompote en bloemkoolcrème

€11,50

Pompoensoep

Met gebakken bospaddestoelen en gepofte kastanje

€8,95

Hoofdgerechten

*Worden geserveerd met ambachtelijke frites en roseval aardappeltjes,
groente van het seizoen
en een frisse salade*

In bladerdeeg gebakken hazenpeper

Met gebakken bospaddenstoelen

€20,50

Eendenborstfilet

Met pastinaakcrème, tijm en gevogeltejus met een vleugje sinaasappel

€23,50

Wild duo

Met stoofpeer, truffeljus en pompoencrème

€24,95

Zacht gegaarde rollade van hert

Met jus van kruidnagel en knoflook

€22,50

Nagerecht

Warme stoofpeer met bitterkoekjes parfait

€8,95

Dessert du chef

€8,95