

Wildkaart

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Hert <i>met Truffelmayonaise, Rucola, oude Kaas en Croûtons</i>	11,75
Salade met huisgerookte Fazantenborst <i>met Cranberries, Walnoten en een dressing van Appelstroop</i>	11,25
Pastei met ragoût van Wild Zwijn <i>geserveerd met Stoofperen compôte</i>	10,75

SOEP

Wildbouillon <i>heldere bouillon van Fazant, geserveerd met Bospaddenstoelen</i>	5,75
---	------

HOOFDGERECHTEN

Hazenpeper <i>gestoofd in Veluws Bockbier, Kruidkoek en Pastinaak geserveerd met Stoofpeertjes</i>	22,95
Wild Duo <i>Hertenbiefstuk en Wild Zwijn filet, met gebakken Spruitjes, Spek en Paddenstoelen geserveerd met een saus van Glühwein</i>	24,95
Wilde Eendenborstfilet <i>met Zuurkool, Appel, Spek, Ui, en een saus van Balsamico</i>	24,95

DESSERT

Mini taartje van Appel en Stoofpeer <i>met Vanille ijs van Co uit Hoenderloo</i>	7,25
Huisgemaakte Arretjescake <i>met Kaneel ijs van Co uit Hoenderloo</i>	7,25

DRIE GANGEN MENU	37,50 p.p.
------------------	------------