Tip van onze Chef!

Broodplankje met rustiek brood,
kruidenboter en 2 dipjes

5,25

SOEPEN

ook mogelijk

Arcense mosterdsoep met uitgebakken spekjes	7,00
Heldere wildbouillon met een ravioli van paddenstoelen en truffel	8,00
Soep van de chef	7,00

Al onze soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter.

Last van een voedselallergie? Laat het ons weten!

VOOR GERECHTEN

Carpaccio van hert met truffeldressing, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en gebakken balkenbrij	14,75
Wildpaté met veenbessen, uienchutney en een siroop van rode port en appelstroop	14,75
Maasparelplank: 4 kleine gerechtjes en een kopje wildbouillon	15,75
Zacht gegaarde rode mul met basilicumpesto, salade en Parmaham	14,75

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter.

Last van een voedselallergie? Laat het ons weten!

HOOFD GERECHTEN

Gebraden Hertenrugfilet op een stamppotje van andijvie, met uitgebakken Livarspekjes en een jus van wild	27,75
Op de huid gebakken filet van dorade, wortelcrème, stoofprei en een witte wijnsaus met bundelzwammen	23,75
Drie bereidingen van wild; stoofpotje van ree, hert en wildzwijn, wildzwijnmedaillon en filet van hert met een krachtige wildjus	26,75
Rosé gebraden biefstuk van het Friesländerrund met een romige pepersaus en een uiencompote	24,75
In Brickdeeg gemaakte groentestrudel en buffel-mozzarella, paddenstoelenrisotto en een kruidensaus	18,75
Krokant gebakken schnitzel met een krachtige Jägersaus	18,75
Stoofpotje van hert, ree en wildzwijn met winterse garnituren	20,75

DESSERTS

Parfait van hazelnoot met een schuim van Amaretto en chocoladebrownie	8,50
Speculaasbavarois, notenijs en koude sabayon van witte chocolade	8,50
Kaasplankje van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	13,50