

# 3-gangen Keuze menu

vanaf  
32,50



## Mosterd

Arcense mosterdsoep, bosui, Livar spekjes



mogelijk

## Zoete aardappel

Zoete aardappel-knoflooksoep, feta



## Ui

Romige uiensoep, croutons, oude kaas



## Stoofpotje

Stoofpotje van hert, ree en wildzwijn,  
kruidkoek, winterse groentes

## Schnitzel

Krokant gebakken varkensschnitzel,  
bospaddenstoelensaus

## Zalm

Zalmfilet met kruidenkorst, aardappel-parmezaan taartje,  
sesam misojus

## Linguine

Linguine, vegetarisch gehakt, tomaat,  
rode ui, Spaanse pepertjes



## Koffie of thee

## Broodpudding\*

Broodpudding, stoofperen, rietsuiker sorbet, boerenjongens

## Sinaasappel\*

Orange curd, gebrande meringue,  
chocolade ganache, gezouten pinda's, sinaasappel gel

\* meerprijs 4,50

Altijd lekker! 6,50  
brood, boter en 2 dipjes

# Voorgerechten

## Hert

Carpaccio van hert, hazelnoten, gemarineerde shiitake, morillemayonaise, Pecorino met truffel

18,75

## Kalf

Kalfssukade, Hertog Jan Bockbierjus, kastanjechampignons, knolselderij

18,75

## Zeebaars

Ceviche van zeebaars, gebrande rode biet, Granny Smith, gerookte spek crème, witlof

17,75

## Geitenkaas

Bavarois van geitenkaas, druiven, spinazie, pistache crème, tijm kletskep

15,75

## Maasparelplank

Proeverij van 4 gerechtjes, mosterdsoepje

18,75



## Mosterd

Arcense mosterdsoep, bosui, Livar spekjes



7,95

## Zoete aardappel

Zoete aardappel-knoflooksoep, feta



7,95

## Wild

Wildbouillon, paddenstoelen, tuinkruiden

8,25

## Ui

Romige uiensoep, croutons, oude kaas



7,95

# Soepen

Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met brood en boter.

Last van een voedselallergie? Laat het ons weten!

# Hoofd- gerechten

|                                                                                              |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Wild</b>                                                                                  | 29, <sup>75</sup> |
| Wildproeverij van hertenbiefstuk, wildzwijnhaas en stoofpotje, rode kool, spruitjes, wildjus |                   |
| <b>Hert</b>                                                                                  | 30, <sup>75</sup> |
| Hertenbiefstuk, gegrilde gele bieten, gekonfijte zilveruitjes, boerenkool stampotje          |                   |
| <b>Varken</b>                                                                                | 24, <sup>75</sup> |
| Varkens ribroast, buikspek, gegrilde aubergine, chutney van ratatouille, dragonjus           |                   |
| <b>Eend</b>                                                                                  | 26, <sup>75</sup> |
| Gebakken eendenborstfilet, winterpeen, krokantjes van aardappel, rozemarijn jus              |                   |

|                                                                                                                           |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Schnitzel</b>                                                                                                          | 22, <sup>75</sup> |
| Krokant gebakken varkensschnitzel, bospaddenstoelensaus                                                                   |                   |
| <b>Rund</b>                                                                                                               | 28, <sup>75</sup> |
| Rosé gebraden Simmentaler kogelbiefstuk, eekhoorntjesbroodboter, paddenstoelen duxelles, eryngii, krokantjes van Parmaham |                   |
| <b>Linguine</b>                        | 21, <sup>75</sup> |
| Linguine, vegetarisch gehakt, tomaat, rode ui, Spaanse pepertjes                                                          |                   |
| <b>Kabeljauw</b>                                                                                                          | 26, <sup>75</sup> |
| Kabeljauwfilet, venkel, radijs, witte wijnsaus                                                                            |                   |
| <b>Zalm</b>                                                                                                               | 24, <sup>75</sup> |
| Zalmfilet met kruidenkorst, aardappel-parmezaan taartje, sesam misojus                                                    |                   |



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, aardappelgarnituur en salade.



# 4-gangen Wildmenu

54,50

## Hert

Carpaccio van hert, hazelnoten,  
gemarineerde shiitake,  
morillemayonaise, Pecorino met truffel

---

## Wild

Wildbouillon, paddenstoelen, tuinkruiden

---

## Wildproeverij

Wildproeverij van hertenbiefstuk,  
wildzwijnhaas en stoofpotje, rode kool,  
spruitjes, wildjus

---

## Peer

Crumble met perencompote  
en gele room, peren sorbetijs

# Huiswijn

## **Drostdy Hof Chardonnay** Zuid Afrika

Een mooie lichtgele wijn met een gouden fonkeling. Ontdek de frisse smaak van citrusfruit en exotische tonen van ananas en mango. De fruitige aroma's en zuren heeft deze wijn te danken aan de verkoelende invloed van de zee waaraan deze wijngaard ligt.

fles  
34.<sup>75</sup>

karaf  
23.<sup>50</sup>

glas  
6.<sup>00</sup>

## **Mainzer Domherr Kabinet** Duitsland

Een wijn met een mooie balans tussen een licht zoetje en een verfrissend zuurtje. Een krachtige, aromatische wijn met de geur van appel en perzik.

fles  
34.<sup>75</sup>

## **Monteclain Rosé** Frankrijk

Deze rosé heeft een prachtige lichte zalmroze kleur. Een mooie fruitige wijn met frisse zuren en tonen van rood fruit, zoals frambozen en aardbei.

karaf  
23.<sup>50</sup>

glas  
6.<sup>00</sup>

## **Domaine Lalande Merlot** Frankrijk

Een zachte rode wijn met een gloeiende rode kleur. Aroma's van zwarte bes en bramen. Proef de ronde, zachte en kruidige afdronk.

## **Brioso Prosecco Spumante** Italië

Een zachte, strogele prosecco met fruitige aroma's en tonen van appel, Williams-peer en witte bloesem. In de smaak mooie subtiele zuren met een krachtige, maar niet overdadige bubbel.

fles  
39.<sup>50</sup>

glas  
7.<sup>00</sup>

# Seizoenspecials

## **Il Cigno, Trebbiano** Italië

Een frisse, fruitige wijn uit de regio Abruzzo met een lichte, toegankelijke stijl. In het glas komen levendige zuren en subtiele aroma's van wit fruit samen tot een perfect gebalanceerde en veelzijdige wijn die bij veel gerechten past.

fles  
37.<sup>50</sup>

karaf  
26.<sup>00</sup>

## **Magnetic Tinta, Torres** Spanje

Een wijn die prachtig samengaat met wildgerechten. Dieprood van kleur met aroma's van verse bosvruchten en een vleugje zwarte peper. Fluweelzacht in de mond, met een harmonieuze balans tussen fruitigheid en frisse zuren. Een expressieve wijn die de energie van het Catalaanse landschap weerspiegelt.

glas  
6.<sup>50</sup>

# Alcoholvrij

**Natureo 0.0% wit**

**Natureo 0.0% rosé**

**Natureo 0.0% rood**

glas  
6.<sup>40</sup>



# Wijnen à la carte

**Dark Horse Chardonnay**  
Californië, Verenigde Staten  
Een heldere wijn met overvloedige aroma's van gebakken appel en perzik, boterachtige tonen van geroosterd eiken en caramel.

**38,<sup>75</sup>**

**Il Cigno Pinot Grigio**  
Italië  
Typische Pinot Grigio; een mooie frisse wijn met de geuren van appel en peer. De smaak is zacht met frisse zuren en aroma's van citrus en bloemen.

**38,<sup>75</sup>**

**Markowitsch, Grüner Veltliner**  
Oostenrijk  
Geelgroen van kleur, is kruidig en geconcentreerd van smaak met hints van groene appel. Een wijn met een heerlijke frisse en lange afdronk.

**39,<sup>75</sup>**

**Torres Altos Ibericos Rioja Crianza**  
Spanje  
Een zachte en elegante kersenrode wijn met rijke aroma's van kers, pruim, eikenhout en vanille.

**40,<sup>75</sup>**

**Luigi Bosca Cabernet Sauvignon**  
Argentinië  
Fruitig en krachtig van smaak, mede door de houtlagering, met aroma's van vanille en kruiden. De wijn heeft een mooie balans met een lange afdronk

**42,<sup>75</sup>**

**Miguel Torres Andica Reserva Carmenere Gran Reserve**  
Chili  
Deze donkere kersenrode wijn heeft fijne fruitaroma's met tonen van balsamico. Zoet van smaak met een elegante afdronk.

**38,<sup>75</sup>**

## TAPBIEREN

Hertog Jan Pilsener (0,25l.) 4,<sup>00</sup>

Hertog Jan Pilsener (0,5l.) 7,<sup>90</sup>

Hertog Jan wisseltap\*

## HERTOG JAN BIEREN van de fles

Hertog Jan Weizener (0,3l.) 6,<sup>40</sup>

Hertog Jan Tripel (0,3l.) 7,<sup>00</sup>

Hertog Jan Karakter (0,3l.) 6,<sup>50</sup>

Hertog Jan Grand Prestige (0,3l.) 7,<sup>00</sup>

## ALCOHOLVRIJE BIEREN van de fles

Hertog Jan 0.0% (0,3l.) 4,<sup>50</sup>

Amstel Radler 0.0% (0,3l.) 5,<sup>00</sup>

Leffe Blond 0.0% (0,3l.) 6,<sup>00</sup>

Franziskaner Weissbier 0.5% (0,5l.) 7,<sup>25</sup>

## OVERIGE BIEREN van de fles

Gulpener Oud bruin (0,3l.) 4,<sup>50</sup>

Leffe bruin (0,3l.) 6,<sup>50</sup>

Leffe blond (0,3l.) 6,<sup>50</sup>

Amstel Radler (0,3l.) 5,<sup>25</sup>

Liefmans Fruitesse (0,25l.) 5,<sup>00</sup>

Franziskaner Weissbier (0,5l.) 7,<sup>75</sup>

Duvel Blond (0,33l.) 7,<sup>50</sup>

# Bieren

\* Benieuwd naar onze wisseltap?

Vraag dit gerust aan een van onze medewerkers.

Zij vertellen je graag meer.



# Cocktails

## Aperol Spritz

9,50

Aperol, Prosecco, bruiswater en sinaasappel

## Aperol Spritz 0.0

9,50

Aperol 0.0, Prosecco 0.0, bruiswater en sinaasappel

## Limoncello Spritz

9,50

Limoncello, Prosecco, bruiswater en citroen

## Gordons Gin & Tonic

9,75

Royal Bliss Tonic, citroen en jeneverbes

## Gordons Pink Gin & Tonic

10,75

Royal Bliss Tonic en rood fruit

## Bombay Shapphire Gin & Tonic

10,75

Royal Bliss Tonic, komkommer en limoen

## Pornstar Martini

10,75

Vanille wodka, passievruchtsap, limoensap, passievrucht, Prosecco

## Cheeky Peach 43

9,75

Licor 43, perziklikeur, limoensap en sprite

## Mojito Classic

9,75

Rum, verse munt, limoen, rietsuiker en bruiswater

## Berry Mojito

10,25

Rum, verse munt, rood fruit, limoen, rietsuiker, bruiswater

## Virgin Mojito

7,75

Royal Bliss Tonic, verse munt, limoen en rietsuiker

## Virgin Pornstar Martini

7,75

Passievruchtensap, vanillesiroop, passievrucht