

VOORGERECHTEN

- Slavinkjes van kabeljauw, rivierkreeft en Hollandse garnalen** I spitskool I dragon I salty fingers I kreeftensaus I 14,75
- Gerookte zalm en tataki van zalm** I furikake I gefrituurde wontonballetjes I oosterse salade I wakame I sojadressing I 13,75
- V Bladerdeegtaartje met roomkaas** I gekarameliseerde avocado I hazelnoten I feta I hazelnoot-chocolade mayonaise I 12,50
- V Salade met geitenkaas** I walnoten I honingdressing I 13,75
- V Italiaanse tomatensoep** I tomaten-focaccia I 7,75
- Wildsoep van pompoen en linzen** I hertenham I broodstengel met wildzwijns-prosciutto I 9,50
- Gebraden eendenborstfilet & rillettes van eend** I little gem I Hoisinsaus I 14,00
- Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicumdressing I 14,00 *met eendenleverkrullen* 16,75
- Oosterse salade** I kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 13,75
- Caesar Salad** I spekjes I Parmezaanse kaas I ei I tomaat I olijven I ansjovis I croutons I 13,75
- Caesar Salad wild** I spekjes I Parmezaanse kaas I ei I fazantendij I tomaat I olijven I ansjovis I croutons I eendenleverkrullen I 16,75
- Ramen met wild** I hertenham I gehaktballetjes van wild I noedels I babymais I beukenzwammetjes I little gem I sojaboontjes I wildbouillon I 12,50
- Wildparade** I wildzwijnspaté 'en croute' I bulgursalade met hertenham I wildzwijns-coppa I wildzwijns-prosciutto I huisgerookte zwijnsrosbief I mini croissant met gemarineerde eendenlever I zoetzure paddenstoelen I artisjok-hummus I krokant tunnbrood I 19,50
- Wildzwijnspaté 'en croute'** I wildhammen I herfstsalade I pastinaakchips I steranijs-cranberrycompote I 12,50

H O O F D G E R E C H T E N

Runderhamburger 200gr. I hamburgerbroodje I uienringen I kaas I cornichons I gebakken ei I barbecuesaus I 18,75 *met eendenleverkrullen* 21,50

Vis(sen) van de dag I onze medewerkers vertellen graag wat de 2 dagverse visgerechten zijn! I 24,75

Geitenkaas-polentataartje I gelakte aubergine I gebakken paddenstoelen I kastanjes I gedroogde cranberries I Parmezaanse kaas I cranberrysaus I 20,50

Gegrilde kalfsentrecote I koolraap I sperziebonen I truffelaardappeltjes I saus van herfstbok I 24,75

Gegrilde tournedos (MRIJ) I handgesneden friet I rozemarijnsaus I 32,50

Rendang van hert I licht pittige sperzieboontjes I 5-spice aardappelpuree I krokante uitjes I 22,50

Gebakken hertenfilet I pastinaak I witte chocola I groene pepersaus I 29,50

Gebraden fazantfilet I gekonfijte zuurkool I mascarpone-zwarte looksaus I 26,50

N A J A A R M E N U

3-gangenmenu voor 34,50

Wildzwijnspaté 'en croute' I wildhammen I herfstsalade I pastinaakchips I steranijs-cranberrycompote I

Rendang van hert I licht pittige sperzieboontjes I 5-spice aardappelpuree I krokante uitjes I

Witte chocolademousse I bosvruchtencompote I pistache-mascarponemousse I gesuikerde pistachenootjes I gemarmerd koffie-roomijs I

KINDERGERECHTEN

te bestellen tot en met 12 jaar

Tomatensoepje I 3,00

Krokante kiphapjes I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 7,75

“Bourgondiër” kroket I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 7,75

Mini broodje hamburger I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 12,50

Kinderijsje I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 3,75

NAGERECHTEN

Hazelnotencoupe I praliné-ijs I karamelsaus I limoncello-croutons I slagroom I 9,50

Bitterkoekjesbavarois I in rum gepocheerde peer I vossenbessenstroop I pecannotenijs I 9,75

Witte chocolademousse I bosvruchtencompote I pistache-mascarponemousse I gesuikerde pistachenootjes I gemarmerd koffie-roomijs I 9,75

Dessert van onze leerling I wie durft?! I 9,75

Kaas van Michel van Tricht I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 13,25

ROBIOLA DI BUFALA Een witschimmelkaas uit Lombardije gemaakt van gepasteuriseerde volle buffelmelk. De kaas heeft een romige structuur, een boterachtige zachte smaak en een nootachtige nasmaak.

AAREWASSER Een halfharde, rauwmelkse kaas van de Simmental koe die tijdens de productie wordt gewassen door het pure bronwater van de Aare rivier bij Bern, Zwitserland. De rijping van 2 à 3 maanden maakt de kaas mild en romig.

LE CHARPEAU Een rauwmelks geitenkaasje uit de Pyreneeën, bestrooid met gezouten houtskoolas. Mooi en smeugig gerijpt.

HERVE VIEUX MOULIN De enige AOP-kaas uit België die uitsluitend in de streek rond Luik geproduceerd mag worden. Deze roodflora van rauwe koemelk heeft een scherpe geur maar de smaak is mooi vol en elegant.

CHIRIBOGA Een blauwschimmelkaas van gethermiseerde koemelk uit het Duitse Beieren die vernoemd is naar de maker van de kaas.. Door toevoeging van room aan de melk is deze kaas zeer boterachtig met een frisse en nootachtige smaak.

DESSERTWIJNEN >>

Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk € 4,95

Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk € 5,35

Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk € 9,25