



Carpaccio van hert met gebakken appel en pistache crumble
Gerookte eendenborst met honing-sinaasappel dressing
Gravad lax met limoen crème

Mosterdsoep met spekjes
Wildbouillon met rilette van wildzwijn en hert
Uiensoep met crouton met kruidnagelkaas

Bospaddenstoelen met gorgonzola onder een bladerdeegdakje
Huisgemaakt wildzwijn en hertenkroket
Gegrilde Nieuw-Zeelandse mossel

Hertenbiefstuk met rode portsaus en kastanje mousseline
Angus steak met gebakken bospaddenstoelen
Kabeljauw 'en papillotte' met venkel en drie kleuren tomaatjes
Eendenborstfilet met Grand Marnier sinaasappelsaus op tarte tatin van stoofpeer
Varkenshaasmedaillons op hete bliksem met honing-mosterdsaus

Ruby chocolade mousse met frambozen panna cotta en rood fruit
Crêpe Suzette met vanille ijs
Crème Brûlée met Liquor 43
Dame Blanche met chocolade schotsen

3-gangen 32,50

4-gangen 37,50

5-gangen 42,50

Kindermenu 12,50