

## OM MEE TE BEGINNEN

### **Broodplank**

*Ciabatta en Focaccia, met kruidenboter, tapenade van tomaat en kruidenkaas* € 7,75

## VOORGERECHTEN

### **Rundercarpaccio**

*Met diverse slasoorten, zongedroogde tomaat, oude kaas en pittenmix,  
afgemaakt met een balsamico dressing* € 13,75

### **Huis gerookte Eendenborst**

*Vergezeld van Lasagne salade en een mango chutney* €12,50

### **Dun gesneden zalm**

*Met frisse slasoorten, kappertjes en een frisse mosterd – dille mayonaise* € 14,50

### **Garnalen uit de oven**

*Gegaard in een licht pittige knoflook – kruiden olie, geserveerd met brood* € 13,50

### **Garnalencocktail**

*Roze garnalen met komkommer, avocado, tomaat, cocktailsaus en toast* € 12,50

### **Champignons "Dordogne" (V)**

*Champignons in bierbeslag met rauwkost en een knoflooksaus* € 11,50

### **Kaasterrine (V)**

*Romige terrine van diverse kaassoorten met sla en walnoten* € 12,50

## SOEPEN

**Almense mosterdsoep (V)** Een klassieker met een vleugje gorgonzola € 7,00

**Verrassing van de dag** De bediening verklapt het u graag! € 7,00

## HOOFDGERECHTEN



### **Zalmfilet**

*Geserveerd met een frisse citroen – dille saus* € 24,50

### **“Vangst van de dag”**

*Wij vertellen u graag wat de chef vandaag voor u kan bereiden!* Dagprijs

### **Maïskip**

*Maïs gevoerde kip uit de oven met gepofte groenten* € 19,50

### **Varkenshaas**

*Opgediend met gebakken champignons en een kruidenjus* € 23,50

### **Spies “De Hoofdige Boer”**

*Spies van kip, varkenshaas en rund, met paprika, ui en courgette*

*Geserveerd met kruidenboter (alleen per 2 personen te bestellen)* € 23,50 p.p.

### **Ribeye**

*Gemarmerd rundvlees geserveerd met een kruidige jus* € 24,50

### **Black Angus Steak**

*Malse biefstuk van het Angus rund geserveerd met kruidenboter* € 28,50

### **Entrecote**

*Rundvlees van de dunne lende met een pepersaus, een klassieker!* € 26,50

### **Ravioli (V)**

*Vegetarische ravioli gevuld met ricotta en spinazie vergezeld van een*

*licht romige saus* € 19,50

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend aardappel- en groente garnituur*

## NAGERECHTEN



### **Dame Bleue**

*Onze variant op de klassieke Dame Blanche, maar dan lekkerder!*

*Vanilleroomijs met een warme kersensaus en slagroom* € 8,50

### **Coupe Noisette**

*Vanille- en hazelnoot roomijs met een karamelsaus en hazelnootjes* € 9,50

### **Crème Brûlée**

*Custard met gekaramelliseerde suiker, met vanille ijs en slagroom* € 8,50

### **Clafoutis**

*Een zacht kersencakeje, lauwwarm geserveerd met een bolletje ijs* € 8,75

### **Stroopwafel Bavarois**

*Begeleid door een bolletje kaneelijs en slagroom* € 9,50

### **Kaasplank**

*3 soorten kaas door de chef gekozen, met Kletzenbrood en een mango chutney* €13,50

### **TIP:**

***Laat uw kaasplankje vergezellen door een mini portproeverij***

***(3 soorten) van het huis "Quinta De La Rosa"***

*Een perfecte combinatie met onze kazen* € 7,50

# JUBILEUM WILD MENU



*Dit jaar is het alweer de 40<sup>e</sup> editie van “Wild eten in de Achterhoek”  
Om dit lustrum met u te kunnen vieren heeft onze keukenbrigade onderstaand  
4-gangen wildmenu voor u samengesteld.*

## **Wildproeverij**

*Trio van Herten Carpaccio, Wildpaté en een Wildbitterbal*

## **Wildbouillon**

*Huisgemaakte wildbouillon met bospaddenstoelen en verse kruiden*

## **Duo van Hert en Wildzwijn**

*Een gouden duo geserveerd met een kruidenjus*

## **“Wild” Dessertfestijn**

*Een feestje van stroopwafelbavarois, Clafoutis en ijs*

## **Prijs per couvert € 40,00**

*Bij dit overheerlijke menu serveren wij u graag een mooi glas wijn!*

*Wij schenken dit jaar De “Naumakos” Rosso Piceno Superiore.*

*Een intens donkerrode wijn van de druivensoorten Montepulciano d’Abruzzo en Sangiovese met een fruitige neus van pruim, kers en drop.*

*Niet voor niets verkozen tot **wildwijn van het jaar!!***

*Prijs per glas € 5,95*

*Prijs per fles € 28,50*

## WILDGERECHTEN

### VOORGERECHTEN

#### **Wildbouillon**

*Huisgemaakte wildbouillon met bospaddenstoelen en verse kruiden* € 7,25

#### **Hertencarpaccio**

*Geserveerd met diverse slasoorten, oude kaas en pittenmix,  
Afgemaakt met een dressing van rode port* € 14,50

#### **Herfstsalade**

*Gemengde sla met pompoen, geitenkaas, spek, croutons en pittenmix,  
Afgemaakt met een frambozen dressing* € 12,50

### HOOFDGERECHTEN

#### **Klassieke Wildpeper**

*Stoofpot van wild, gebonden met "Larense" kruidkoek* € 22,50

#### **Herten Biefstuk**

*Geserveerd met gebakken bospaddenstoelen en een kruidenjus* € 29,50

#### **Biefstuk van het Wildzwijn**

*Geserveerd met zuurkool, appel en een jus van calvados* € 24,50

#### **Portobello (V)**

*Geserveerd met gepofte groenten, en brie op een bedje van lintpasta* € 19,75

## KINDERGERECHTEN



*Soepje naar keuze* € 4,75

*Kinderpannenkoek* € 6,50

*Het regent gehaktballen in de pasta met tomatensaus!!* € 8,00

*KUKELEKUU!! Kipschnitzel (\*)* € 9,50

*Kinder snaaacks spies (\*)* € 7,75

*(\*) Deze gerechten worden geserveerd met frietjes, sla, appelmoes en mayonaise*

### *Kinderijsje*

*2 bolletjes vanille ijs met fruit en slagroom* € 4,95