

Voorgerechten

Broodplank met diverse dips, boerenlandbrood, Vikingbrood, focaccia, tomaten tapenade, pesto en kruidenboter	7,75
Hertencarpaccio	
Met rucola en een pittenmix, oude kaas en een frambozendressing	13,75
Wildproeverij:	15,50
Met een kofte van hert en wildzwijn, reebokpaté, hertensopressa; grove worst van hert met peper, Hertencarpaccio en een appel-peer konfijt	
Rundercarpaccio	13,50
Met diverse slasoorten, zongedroogde tomaat, oude kaas en pittenmix, afgemaakt met een balsamico dressing	
Garnalencocktail	12,75
Cocktail van roze garnalen en gerookte zalm met komkommer, tomaat, en cocktailsaus	
Vitello Tonnato, dungseden kalfsmuis met kappertjes en een frisse tonijnmayonaise	11,75
Gambas al ajillo	13,75
Reuzengarnalen uit de oven, heerlijk met knoflook en geserveerd met stokbrood en kruidenboter	
Herfstsalade	13,25
Diverse slasoorten met gegrilde Cypriotische geitenkaas, tomaat, komkommer, pompoen, walnoten, stoofpeer, chioggia biet en een frambozen dressing	

Soepen

Almense mosterdsoep, romige mosterdsoep met iets gorgonzola en broodcroûtons	7,00
Heldere dubbel getrokken wildbouillon	7,00
met een julienne van paddestoelen en verse kruiden	
Soep van het seizoen	7,00

De bedieningsmedewerker vertelt u graag welke soep er is

Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met ons eigen molenbrood en gezouten boter.

In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.

Hoofdgerechten

Vis van het moment, wij vertellen u graag welke vis er is!	23,50
Varkensmedaillons gewikkeld in katenspek	21,50
Wildpeper	23,50
Heerlijk stoofvlees van haas, met kruidkoek uit Laren, jeneverbessen en paddestoelen	
Wildzwijnshaas	24,50
Wildzwijn met bloedworst en zoethoutjus	
Hertenbiefstuk	26,75
Met bospaddestoelen en een rode wijnsaus	
Duo van Fazant	24,50
Borstfilet en een pootje op zuurkool met iets room	
Wildzwijn sukade met rode wijn, vermouth en Preisselbeerenjus	23,50
Kalfslever	22,50
Gebakken kalfslever met spek en uien	
Gevulde maïskip	20,50
Kipfilet gevuld met camembert en pesto	
Black Angus biefstuk	26,50
Geserveerd met bospaddestoelen en een kruidenjus	
Paprika (Vegetarisch)	19,75
Met camembert en een paddestoelenmix	
Portobello (Vegetarisch)	20,00
Met vergeten groenten, gorgonzola en walnoten	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten en aardappelgarnituur. In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.

Nagerechten

Wilde bramen bavarois	8,75
Met bosvruchten roomijs en slagroom	
Coupe Noisette	8,00
Vanille- hazelnoot ijs, hazelnootstukjes en slagroom	
Dame Bleue	8,25
Met vanille roomijs, warme bosvruchten en slagroom	
Coupe Walnotenparfait	8,85
Dame Blanche	8,50
Vanille roomijs met warme chocolade en slagroom	
Smaakvolle kaas	13,50
Kaasplank van 3 “wissel kazen “ Wisselkaas= keuze van de chef met kletzenbrood en een mango-chutney De bediening vertelt u graag welke kazen er zijn	

Heerlijk te combineren met een glas Tawny port van het huis Quinta de la Rosa.

Of probeer eens de port-proeverij met 3 verschillende soorten port.

Ons ijs komt van IJsboerderij Oans uit Holten, puur eerlijk en heerlijk ijs!

De koffie komt uit Winterswijk; van Koffiebranderij Hesselink. Als dessertkoffie serveren wij deze met bonbons en andere zoete lekkernijen. Onze digestiefwagen biedt een bijpassende likeur, cognac, armagnac of een calvados of... laat 'm voorrijden!

In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.