

## OM MEE TE BEGINNEN

### **Broodplank**

*Ciabatta en focaccia, met kruidenboter, tapenade van tomaat en kruidenkaas* 7,95

## VOORGERECHTEN

### **Rundercarpaccio**

*Met rucola, zongedroogde tomaat, oude kaas en pittenmix,  
en een balsamico dressing* 13,95

### **Wildproeverij**

*Met wildzwijnpittina, eendenpaté, gerookte houtduiffilet en een kleine wildpastei* 14,95

### **Hertencarpaccio**

*Carpaccio met walnoten, rucola en kruidenolie* 15,50

### **Garnalencocktail**

*Roze garnalen met komkommer, rode ui, tomaat, cocktailsaus en toast* 14,95

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

*Champignons in bierbeslag met rauwkost en een knoflooksaus* 12,75

### **Herfstsalade (V)**

*Een salade met verse vijg, tomaat, komkommer, Halloumi kaas en olijven* 12,50

## SOEPEN

***Almense mosterdsoep (V)*** Een klassieker met een vleugje gorgonzola 7,50

***Soep van het moment*** De bedieningsmedewerker vertelt u graag welke soep er is! 7,50

***Licht gebonden wildsoep*** Met wildzwijn, haas en een paddenstoelenmix 8,50

***Wildbouillon*** Met bospaddenstoelen 7,50

## HOOFDGERECHTEN

### **Vis van het moment**

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

*Dagprijs*

### **Filet van het gildehoen**

*Met pesto en kruidenjus*

*22,50*

### **Duo van fazant**

*Fazantenpoot en borstfilet op heerlijke room-zuurkool*

*23,75*

### **Varkenshaas**

*Geserveerd met een klassieker: champignon-roomsaus*

*23,50*

### **Kalfslever**

*Gebakken kalfslever met spek en uien*

*24,50*

### **Wildpeper**

*Gebonden met koek uit Laren*

*24,50*

### **Hertenbiefstuk**

*Malse hertenbiefstuk met een paddenstoelen-wijnsaus*

*28,50*



### **Trio van wild**

*Hert, haas en wildzwijn. Een heerlijke combinatie met een rode wijn-vermouth jus*

*29,50*

### **Black Angus biefstuk**

*Malse biefstuk van het Black Angus rund met kruidenboter*

*28,50*

## Vegetarisch

### **Portobello (V)**

*Grote paddenstoel gevuld met "vergeten groenten"*

*22,50*

### **Herfst quiche (V)**

*Quiche met kleurrijke groenten*

*22,50*

*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* 8,75

### **Walnotenparfait**

*Met champagne-sabayon* 9,50

### **Chipolata Bavaois**

*Met maresquinsaus* 9,50

### **Draaidames**

*Wentelteefjes met vanille ijs* 8,50

### **Coupe Noisette**

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

### **Kaasplank**

*3 soorten kaas door de chef gekozen, met Kletzenbrood en een mango chutney* 13,75

### **TIP:**

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

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

*Een perfecte combinatie met onze kazen* € 8,25

*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, armagnac, cognac of een calvados of... laat 'm voorrijden!*

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

## **4 Gangen Wildmenu**

### **Wildproeverij**

*Met wildzjippittina, eendenpaté, gerookte houtduiffilet  
en een kleine wildpastei*

\*

### **Wildbouillon**

*Huisgemaakte wildbouillon met bospaddenstoelen en verse kruiden*

\*

### **Wildtrio**

*Met hert, haas en wildzwijn, een heerlijke combinatie met een rode wijn-vermouth jus*

\*

### **Chipolatabavarois**

*Met maresquin saus*

*Prijs per couvert 55,00*

## **3 gangen Wildmenu**

### **Carpaccio van hert**

\*

### **Wildpeper**

\*

### **Walnotenparfait**

*Prijs per couvert 45,00*

### **Wildwijn**

*Bij deze menu's en de wildgerechten serveren wij u graag een mooi glas wildwijn!*

*Dit jaar is er een wijn uit Spanje geselecteerd, de Navarra Crianza 2018 van Pagos de Araiz uit Navarra. Dit is een rijke en krachtige blend van merlot, tempranillo, cabernet en syrah die groeien op wijngaarden in de buurt van het middeleeuwse stadje Olite, waar de -meestal besneeuwde- toppen van de Pyreneeën nog met het blote oog zichtbaar zijn. Een intens donkerrode wijn van de druivensoorten met een fruitige neus van pruim, kers en drop.*

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

*Prijs per glas 7,95    Prijs per fles 37,50*

