

Gerookte biet salade (V)

Salade met gerookte rode biet, feta kaas, rode ui en croutons

OM MEE TE BEGINNEN

Broodplank

Focaccia, stokbrood en molenbrood, tomaten tapenade, tonijnroomkaas en pesto 8,50

VOORGERECHTEN

Hertencarpaccio

Met walnoten, rucola en kruidenolie 15,75

Salade met Moeflon

Salade met langzaam gegaarde moeflon rugfilet met verse vijg, geroosterde paprika en een balsamico dressing 14,75

Proeverij van wild

Wildzwijnpittina, gerookte wilde gansfilet, wildzwijnpâté met warme krentjessaus en hertencarpaccio 16,75

14,50

Gamba pil pil

Uit de oven met knoflookolie, stokbrood en kruidenboter 14,75

Rundercarpaccio

Met rucola, pittenmix, tomaten tapenade en Parmezaanse kaas 15,25

SOEPEN

Almense mosterdsoep, (V) Een klassieker met een vleugje gorgonzola 8,00

Wildbouillon, met tuinkruiden 8,00

Soep van het moment, gekozen door de chef 8,00

Wildsoep, licht gebonden gevulde wildsoep met wild en bospaddenstoelen 8,00

HOOFDGERECHTEN

Vis van het moment

Keuze van de chef Dagprijs

Zalmfilet

Een heerlijke moot zalm met een sauce Hollandaise 24,75

Klassieke hazenpeper

Hazenpeper licht gebonden met Larense kruidkoek, jeneverbessen en paddenstoelen 25,50

Roodpoot patrijs

Met een rode wijn, rode vermouth saus 26,50

Hertenbiefstuk

Hertenbiefstuk met een keur aan bospaddenstoelen 29,50

Duo van fazant en wilde Gans

Geserveerd met zuurkool 27,50

Wildzwijn

Wildzwijnfilet met een rode wijn-tijm jus 26,50

Gevulde maishoenfilet

Maishoenfilet gevuld met paddenstoelen en kruiden 25,50

Black Angus biefstuk

Een malse rumpsteak van het graan gevoerde Black Angus rund met kruidenboter 27,50

Kalfslever

Gebakken kalfslever met spek en uien 24,75

Vegetarisch

Wilde quiche (V)

Herfstige quiche met paddenstoelen, walnoten, paprika, wortel en pastinaak 22,50

Gevulde paprika (V)

Paprika met uitgezochte groenten en geraspte kaas 22,50

Wijntip: Wildwijn 2023: Hidden Cape, Shiraz, afkomstig uit Swartland, Zuid Afrika. Deze juweelrode tot diep paarse wijn betovert met zijn aroma's van rijpe bramen, donkere kersen, sappige pruimen en een vleugje bosbes, door een subtiele hint van zwarte peper en zeezout wordt de smaak versterkt. Per glas 7,00 en per fles 36,50

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 bosvruchtensaus en slagroom 8,95

Bavarois van wilde bramen

Met een bolletje chocolade ijs 9,50

Hazelnoot parfait

Bereid met onder andere Bailey's Irish Cream 9,50

Coupe Noisette

Met nootjes, vanille- en hazelnootijs en karamel 8,95

Chocolade mousse

Met 1 bol bloedsinaasappel roomijs en heerlijke slagroom 9,50

Kaasplank*

4 soorten kaas door de chef gekozen, met Kletzenbrood en een peren compote 14,25

Tip:

*** Laat uw kaasplankje vergezellen door een mini portproeverij (3 soorten) van het huis "Quinta De La Rosa" .**

Quinta de la Rosa doet in tegenstelling tot de meeste porthuizen alles zelf, van de wijngaard tot de botteling. Een perfecte combinatie met onze kazen! 8,95

Ons ijs komt van IJsboerderij Oans uit Holten, puur eerlijk en heerlijk ijs! Onze koffie komt al 2 generaties uit Winterswijk; van Koffiebranderij Hesselink. Als dessertkoffie serveren wij deze met bonbons en andere zoete lekkernijen.

Onze digestiefwagen biedt bijpassende likeuren, armagnac, cognac of een calvados of... laat 'm voorrijden! *In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.*

Menu het hazenpad

Wildsoep

*

Klassieke hazenpeper

Met bospaddenstoelen en gebonden met Larense kruidkoek

*

Wilde Bramen bavarois

39,50

Menu Partou

(Partou: jagers uitdrukking voor aangeven dat er lopend wild is gesignaleerd)

Proeverij van wild

*

Heldere wildbouillon

*

Duo van wilde gans en fazant

*

Dame Bleue

1 bol vanille roomijs met warme bosvruchten en slagroom

49,50

Vegetarisch Menu

Herfstsalade

*

Wilde (vegetarische) quiche

*

Chocolade mousse

39,50

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

Wijntip: Wildwijn 2023: Hidden Cape, Shiraz, afkomstig uit Swartland, Zuid Afrika. Deze juweelrode tot diep paarse wijn betovert met zijn aroma's van rijpe bramen, donkere kersen, sappige pruimen en een vleugje bosbes, door een subtiele hint van zwarte peper en zeezout wordt de smaak versterkt. Per glas 7,00 en per fles 32,50

