

SUGGESTIES

Voorgerechten

Pompoensoep met knapperig spek	6,00
Wildpaté met toast	15,00
Toast met boschampignons en Gandaham	16,00
Toast met boschampignons ✓	14,00
Wildkroketten	15,00

Hoofdgerechten

Hazenrug met wildsaus, sterappeltje en peertje met veenbessen en wintergroentjes	32,00
Hertenfilet met wildsaus, sterappeltje en peertje met veenbessen en wintergroentjes	31,00
Hertenfilet met boschampignonsaus en wintergroentjes	31,00
Everzwijngoulash	26,00

Wijntip (haas/hert/everzwijn)

Chateauneuf-du-Pâpe 'La Fagotière'  8,50/glas; 39,00/fles

Grenache noir, mourvèdre, syrah

Kracht en finesse samengesmolten in één wijn afkomstig uit de Rhônevallei.

Vol-au-vent van fazant 27,00


Wijntip

Saint-Emilion – Château La Grande Barde 2017 6,00/glas; 28,00/fles

Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec

Elegante Franse wijn uit de Bordeaux streek, veel jong rood fruit met lichte houttoets.

Deze gerechten worden geserveerd met denappeltjes

Grietfilet met mousseline, zilte groentjes en puree	32,00
Zeebaarsfilet met blanke botersaus, gekarameliseerd witloof en kasteelaardappeltjes	26,00
Groenterisotto met tofu 	22,00

Desserten

Moelleux met vanille ijs en crème anglaise	9,00
Tiramisu met speculoos en bosvruchten	9,00
Winterse appelthee "Van Hellemont" met steranijs en kaneel	5,50

Elke dinsdag, donderdag en vrijdag van 14h00 tot 17h00

Appelbeignets	7,50
---------------	------