

SUGGESTIES

Voorgerechten

| | |
|---|-------|
| Pompoensoep met knapperig spek | 7,00 |
| Wildpaté met toast | 15,00 |
| Toast met boschampionns en Gandaham | 17,00 |
| Toast met boschampionns ✓ | 15,00 |
| Ravioli met boschampionns en limoncello | 17,00 |
| Gevulde portobello | 15,00 |


Hoofdgerechten

| | |
|--|-------|
| Hazenrug met wildsaus, sterappeltje & peertje met veenbessen en wintergroentjes | 35,00 |
| Hertenfilet met wildsaus, sterappeltje & peertje met veenbessen en wintergroentjes | 35,00 |
| Hertenfilet met boschampionnsaus en wintergroentjes | 35,00 |
| Wilde eend met poivrade en warme groenten | 35,00 |
| Everzwijngoulash | 28,00 |
| Vol-au-vent van fazant | 29,00 |

Deze gerechten worden geserveerd met denappeltjes

| | |
|--|-------|
| Waterzooi van vis | 29,00 |
| Courgette gevuld met quorn & crème van pompoen ✓ | 26,00 |

Wijntip bij haas, hert, everzwijn en wilde eend

Châteauneuf-du-Pâpe 'La Fagotière' a.c. 

8,50/glas; 39,00/fles



Grenache noir, mourvèdre, syrah



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

Wijntip als aperitief, viedee van fazant en wildpaté

Moulin à Vent 'Cuvé Jean' Vieilles Vignes a.c.

7,5/glas; 34,00/fles



Gamay



Zeer fruitig, soepel en met krachtige en aangename smaak uit de Beaujolais.

Wijntip als aperitief of dessert

Charles Muller & Fils 

6,70/glas; 30,00/fles



Gewürztraminer



Wijn uit de Elzas, vol en smeltend in de mond.

Desserten

Appelroosje met kaneel-speculoosijs 10,00

Chocoladedessert van petit-beurre & meringue met vanille-ijs 9,00

Panna cotta met gezouten karamel 8,00

Winterse appelthee "Van Hellemont" met steranijs en kaneel 6,00