



SUGGESTIES


Voorgerechten


Toast boschampignons 	16,00
Butternutsoep / gerookte kipreepjes	8,50
Hertcarpaccio / knolselder / mierikswortel / balsamico / Grana Pandano	18,50
Bosduiffilet / rode biet / cantharellen / portosaus	20,00
Wildpaté / uienconfituur / fruitgarnituur / toast	16,00

Hoofdgerechten

Hertenfilet / fine champagnesaus / wintergroentjes / sterappel / veenbessen amandelkroketjes	37,50
Hazenrugfilet / harlekijn / wintergroentjes / sterappel / veenbessen amandelkroketjes	37,50
Fazantfilet / gestoofd witloof / spek / portosaus / amandelkroketjes	29,00
Hazenbout in rode wijn / sjalot / spek / amandelkroketjes	34,00
Noordzeetongrolletjes / spinazie / saus dugléré	38,50
Vispannetje / preiroom / duchesse puree	27,00
Tortellini ricotta / spinazie / tomaat / mascarpone in venkel 	21,00

 **Châteauneuf-du-Pâpe 'La Fagotière' a.c.**  8,50/glas; 39,00/fles


 Grenache noir / mouvèdre / syrah

 Kracht en finesse samengesmolten in één wijn afkomstig uit de Rhônevallei

 Rood vlees, stoofpotjes en pelswild

 **Haut Poitou 'Marcel Martin'** 7,00/glas; 32,50/fles

 Sauvignon Blanc

 Licht zure en frisse smaak met aangenaam volume en fruitige afdronk

 Aperitief, vis en zeevruchten

Desserten

Moelleux / vanille ijs	11,00
Tarte-tatin / calvados / vanille ijs	11,00

