





Dinerkaart

Heeft u een allergie ? Meld het ons!

Soepen:

- ✓ - *Gerookte paprikasoep met tuincress en room* 5,95
- ✓ - *Groentenbouillon met peen, bosui en omeletreepjes* 5,95
- *Wildbouillon met beukenzwammetjes* 6,50



Voorgerechten:

- *Runderbeenmerg uit de oven met briochebrood en vijgenconfijt* 12,50
- *Carpaccio van rund met pijnboompitten, rucola, pesto en Parmezaanse kaas* 12,50
- *Gerookte Schotse zalm met piccalilly, zoetzure groentjes en roggebrood-roomkaas* 11,50
- *Coquilles Saint-Jaques met zuring roomsaus en krokante wortel* 13,50
- ✓ - *Gebrande fetakaas met gekonfijte pompoen en rozijnen vinaigrette* 10,50
- *Tataki van hert met honing en tijm, rucola en een ceps krokantje* 13,50
- Proeverij van wild; 16,50
Koude en warme bereidingen van diverse soorten wild





Hoofdgerechten:

- *Tournedos van de ossenhaas met gebakken eendenlever en Madeirajus* 28,50
- *Gebakken zalmfilet met romige zuringsaus en knolselderijkrokant* 23,50
- ✓ - *Groenten palet van bospeen, biet, pompoen, oesterzwam met truffelgort* 20,50

- *Hazenbout met spekjes en zilveruitjes, geserveerd met aardappelpuree en rode kool* 24,50
- *Fazant a la "de Meut", geserveerd met rookworst, spek, roomzuurkool en puree* 25,50
- *Reegebraad met gegrilde koningsoesterzwam en rode portjus* 26,50
- *Hertensukade met gebrande hazelnoten en een romige saus van eekhoorntjesbrood* 27,50
- *Trio van wildzwijn; Rack, sukade en medaillon, geserveerd met pompoen en jus* 27,50

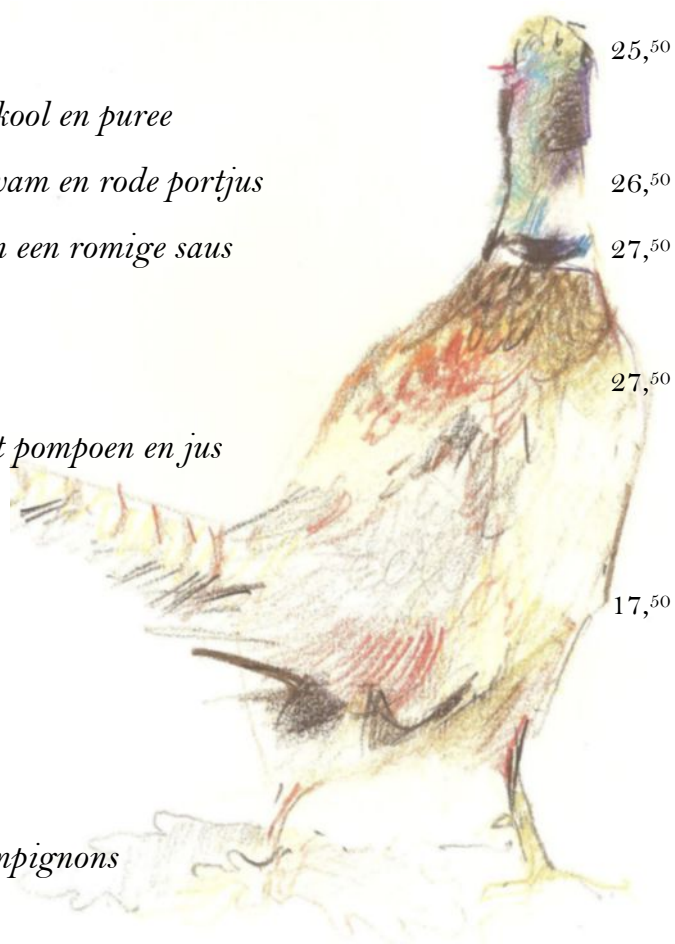


Plate gerechten,

Geserveerd met aardappelgarnituur en salade

- *Spareribs*
- *Kogelbiefstuk met kruidenboter*
- *Schnitzel met gebakken uien, spek en champignons*
- *Gebakken schelvisfilet met remouladesaus*

Nagerechten:

- *Merinques met gluhweinijs en caramel fudge saus* 7,50
- *Tarte tatin van peer met arabicaïjs* 7,50
- *Koffie-crème met suikerbrood en gekarameliseerde pecannoten* 7,50
- *Coupe Dame Blanche* 6,00

Onze favoriete wijnen per fles

Wit

Enaria Verdejo, Spanje Rueda

Prachtige geuren met authentieke aroma's van de Verdejo druif samen met gedroogde perzik en venkel fles €21,50

Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc, Aconcagua Valley

Verrassende aromatische intensiteit in de neus, zoals tonen van citrus, passiefruit en subtiele hints van tomatenbladeren en groene chilipepers fles €24,00

Ribeauvill Pinot Gris, AC Alsace

Strogeel van kleur, gevolgd door een fijne, subtiele en zacht florale neus. Stevig, rond en krachtige smaak met fruit en kruidige afdronk fles €26,50

Haus Klosterberg Riesling Trocken, Duitsland

Kristalheldere, frisse witte wijn. Aroma's van grapefruit, abrikoos, limoen, witte peper en vuursteen fles €27,50

Salentein Reserve Chardonnay, Argentini

Elegant en romig. Vol, rijk en zwoel aroma van vanille, honing, caramel, banaan, rijpe ananas en ander tropisch fruit fles €29,50

Rood

Epicuro Nero d'Avola, Italië

Volle wijn met zachte, warme en elegante smaken fles €21,50

Errazuriz Estate Series Cabernet Sauvignon

Een robijnrode kleur met een mooie balans tussen aroma's van vers fruit en kruidige tonen van paprika en peper fles €24,00

Longridge Merlot, Zuid Afrika

Overheersende aroma's van bramen en blauwe bessen gecombineerd met mooie structuur en tannine fles €26,50

Ramon Bilbao Reserva, Spanje Rioja

Dieprode intense kleur. Subtiele fruitaroma's van bramen, zwarte pruimen en specerijen fles €29,00

Salentein Reserve Malbec, Argentini

Intens en smaakvol. Met de aangename aroma's van rijpe pruimen, cacao en een hint van vanilla fles €29,50