



ONZE WILDKAART!

VOORGERECHTEN

TRIO VAN WILD ZWIJN 13,50

*Pastrami - gerookte ham - pulled - bieten pickles - krokante peperkoek
Trio wild boar - pastrami - smoked ham pulled - beet pickles - crispy bread*

TARTAAR VAN REE 14,50

*Morille - pastinaak - wildpeper loempiaatje - gel van zuurkool
Tartar of roe - morel - parsnip - game stew spring roll - gel of sauerkraut*

SOEPEN

BOSPADDENSTOELEN SOEP 6,50

*Bospaddenstoelen soep - rookworst - truffel croûtons
Forest mushroom soup - smoked sausage - truffle croûtons*

WILDBOUILLON 7,50

*Wildbouillon - dubbel getrokken - groenten
Game broth - vegetables*

HOOFDGERECHTEN

FAZANT & BUIKSPEK 23,75

*Fazantfilet - Livar buikspek - zuurkool - gekarameliseerde kastanje - cantharellen saus
Pheasant filet - livar belly bacon - sauerkraut - caramelized chestnut - chanterelle sauce*

REE & WILDPEPER 28,75

*Reefilet - wildpeper - portsaus
Roe fillet - game stew - port sauce*

HERT & PATRIJS 26,00

*Hertmedaillon - halve patrijs - bloedworst - Madeirasaus
Deer medaillon - half partridge - black pudding - Madeira sauce*

RODE WILD WIJNSUGGESTIES

glas / fles

SCHOLA SARMENTI, SALENTINO ITALIË 4,50 / 24,50

*100% Primitivo - intense kleur met een kruidige warme zondoorstoofde geur -
brede kruidige smaak met een zachte fruitrijke finale*

DE MARTINO LEGADO RESERVA, CHILI 5,50 / 29,50

*100% Carmenere - pruimen & kersen, dik, krachtig fruit - lichte houttoon
met een warme en ronde afdrank - klein jaar op eikenhout*

DOMAINE SANTA DUC, LES QUATRE TERRES, COTES DU RHONE 6,50 / 34,50

*Grenache, Syrah, Mourvèdre en Carignan - intens bouquet van klein zwart fruit,
kruiden en cederhout - volle smaak van bramen, zwarte bessen, eikenhout
en kruiden, met een aangenaam lange afdrank*