



# ONZE WILDKAART!

## VOORGERECHTEN

### WILDZWIJN MARBRÉ 18.50

*Wildzwijnfilet - pulled zwijn - wortel - biet - aceto stroop*

*Wild boar Marbré - wild boar fillet - pulled boar - carrot - beet - aceto*

### SALADE EEND 17.50

*Wilde eend - spekjes - gekonfijte eend - eendenlever - brioche*

*Duck salad - wild duck - bacon - duck confit - duck liver - brioche*

### WILDE DUIF 18.00

*Wilde duivenborst - witlofsalade - vinaigrette van framboos*

*Pigeon breast - salad of chicory - vinaigrette of raspberries*

## SOEPEN

### HELDERE WILDBOUILLON 8.00

*Met rookworst - truffel croutons*

*Clear game soup - game garnish*

### GEBONDEN BOSPADDENSTOELNSOEP 8.00

*Goed gevuld - romig*

*Forest mushroom soup - well filled - creamy*

## HOOFDGERECHTEN

### FAZANT & SERRANOHAM 29.50

*Fazantenfilet - Serranoham - zuurkool - paddenstoelen saus*

*Pheasant fillet - Serranoham - sauerkraut - mushroom sauce*

### HERT 31.50

*Hertenbiefstuk medaillon - wildstoof - bessensaus - pastinaak*

*Venison medallion - game stew - berry sauce - parsnip*

### HAZEBOUT 27.50

*Hazebout - langzaam gegaard - eigen jus - bijpassend garnituur*

*Leg of hare - slow cooked - own gravy - matching garnish*

### SCHOT VAN DE JAGER DAGPRIJS

*Wat de jager voor zijn loop heeft gekregen, vraag ernaar!*

*What the hunter shot, ask for it!*