



APERITIEF

NOBLE Tripel Huisbier 4.50

Onze Gin brouwers brachten een zachte tripel uit met een lichtzoete afdrank. Ideaal bij één van onze wildgerechten

"HUGO" 9.00

Een aperitief op basis van vlierbloesem en Prosecco, lekker fris in de mond en ideaal als starter

VOORGERECHTEN

TRIO VAN WILDPATÉS 15.00

Met zijn confituren, fruitbrood en notensla

CONSOMMÉ VAN FAZANT 12.50

Met fijne groentjes en beukenzwam

WILDKROKETJES 19.50

Van fazant en hert, oesterzwam en suprême fruits brood

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN HERTEFILET 32.50

Met zijn wildgarnituur en verse amandelkroketjes

STOOPPOTJE VAN WILD 27.50

Met vergeten groentjes en verse amandelkroketjes

WINTERSE RAVIOLONI 26.50

Reuze ravioli (pasta) van bosschampignons met pulled pork in een truffel-roomsausje (ook vegetarisch verkrijgbaar)

CHATEAUBRIAND (2 PERS) 65.00

Een botermalse Agnus Beef van +/- 750 gr., aan tafel geflambeerd, geserveerd met verse frietjes en een saus naar keuze.

DESSERT

CAFE GLACE 10.50

Vanille- en mokka ijs, slagroom, koffielikeur, overgoten met warme koffie

TARTE TATIN 13.50

Omgekeerde appeltaart met Calvados en kaneelijs