



VOOR- & TUSSENGERECHTEN

Rundercarpaccio met truffelmayo, notenmelange en Parmezaanse kaas	16
Steaktartaar met bieslookcrème en krokant van Parmezaanse kaas supplement 3	19
Hertencarpaccio met beukenzwam en frambozendressing supplement 3	19
Zalm gemarineerd in rode biet met wakamé en mierikswortelcrème supplement 3	19
Dordogne, champignons in bierbeslag met knoflookdressing en kruidensla	16
Gerookte bietencarpaccio met walnoot, aceto balsamico en zilverui	16
Hongaarse goulashsoep boordevol met groenten	16
Paddenstoelencrèmesoep	16
Wildbouillon met fijne groenten	16

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde kogelbiefstuk met spitskool en kruidenboterjus supplement 4	31
Maïshoenfilet met stampot van zuurkool en kruidnageljus	27
Krokant gebakken eendenborst met bramensaus supplement 4	31
Wildstoof met rode kool, stoofpeer en aardappelmousseline	29
Varkenshaas met zacht gegaarde wang en een stampot van rucola	27
Snoekbaarsfilet met geroosterde venkel en rodewijnbotersaus	27
Doradefilet met kruidenrisotto en kruidensaus	29
Klassiek gebakken sliptongetjes met beurreblancsaus	29
Ravioli van bospaddenstoelen met truffel en paddenstoelen	27
Stoof van tomaat en aubergine geserveerd met noedels en bosui	24

BIJ TE BESTELLEN

Gebakken aardappel	4
Rauwkostsalade	4



NAGERECHTEN

Arretjescake met hazelnotenijs	11
Kaasplateau, selectie van kazen met vijgenbrood en honing supplement 6	17
Crème brûlée van framboos met stoofpeerijs	11
Dame Blanche: 3 bollen vanille-ijs met chocoladesaus	11
Panna cotta van koffie met mokka-ijs	11
Koffie "Complet": Koffie en/of thee naar keuze met tongstrelende zoetigheden	11

Menu 3 gangen	47
Menu 4 gangen	57

Menuprijzen gelden enkel als de gehele tafel deelneemt.

Kiest u een gerecht met supplement, dan wordt dit bedrag opgeteld bij de menuprijs

SPECIALE KOFFIES (niet te combineren met menu's)

Woodbrooke Coffee:	Frangelico * slagroom * bonbon	9
Irish Coffee:	Jameson Whiskey * slagroom * bonbon	9
French Coffee:	Grand Marnier * slagroom * bonbon	9
Italian Coffee:	Amaretto Disaronno * slagroom * bonbon	9
Spanish Coffee:	Licor 43 * slagroom * bonbon	9

*Wij serveren het diner dagelijks tussen 17:30 en 21:00 uur,
enkel op zondag sluit de keuken om 20:00 uur*



4 GANGEN WILDMENU € 69,- per persoon

VOORGERECHT

Eendenhamfilet met gekonfijte eendenbout, dadel en zwarte boon

TUSSENGERECHT

Fazantfilet met paddenstoelenduxelle en gekaramelliseerde ui

HOOFDGERECHT

Hertenbiefstuk met hertenbaklever, knolselderijpuree en rodewijnjus

DESSERT

Gepocheerde witte peer met rood fruit en walnotenijs

69

3 GANGEN SHARINGDINER € 59,- per persoon

VOORGERECHT

Sneup & Snaaijerie plank met diverse wildhammen, jam en geroosterde groenten

HOOFDGERECHT

Op karkas gebraden hazenrug met cranberryjus

DESSERT

Proeverij van zoetigheden

59



Puur natuur.

Met respect voor het wild en liefde voor de keuken