



KOUDE VOORGERECHTEN

Herfstsalade knolselderij - gemarineerde portobello – hazelnoten- Allemandsvriend van kaasboerderij Köning <i>Herade de São Miquel – Tinto Reserva – alentejo - Portugal</i>	12
Gerookte makreel gazpacho van tomaat – hangop <i>Abbots & Delaunay – viognier – Languedoc – Frankrijk</i>	14
Visserslatijn gerookte zalm – paling - forel – makreel - gemarineerde zalm <i>Scheu – grauer burgunder/pinot gris – Pfalz - Duitsland</i>	18
Drieluik van eend gerookte eendenborst - rillette – eendenlever terrine - zoetzure rode kool – gel van rode port - suikerbrood <i>Bodegas Trensa – chardonnay sur lie – Somontano – Spanje</i>	15.5
Steak tartaar van hert dragon mayonaise – brioche <i>Acham-Magin – spätburgunder/merlot – Pfalz- Duitsland</i>	16
Charcuterie van wild assortiment van wildvleeswaren <i>Acham-Magin – spätburgunder/merlot – Pfalz- Duitsland</i>	14
Rundercarpaccio truffelmayonaise – Parmezaanse kaas <i>Laurent Miquel Vendanges Nocturnes – merlot – Languedoc - Frankrijk</i>	16

WARMES VOORGERECHTEN

Champignons in een krokant jasje – warme knoflooksaus <i>Abbots & Delaunay – viognier – Languedoc – Frankrijk</i>	12
Wildkroket gevuld met een wildragout – cranberrysaus - rode koolsalade <i>Domaine Caudoulet – syrah – Pays d’Oc - Frankrijk</i>	7 per stuk

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en tomaten tapenade
- In onze wildgerechten kunt u hagel aantreffen

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



HUISGEMAAKTE SOEPEN

Romige kreeftensoep	12
Tomatensoep Partjes tomaat – gehaktballetjes – rijst	8.5
Krachtige wildbouillon kastanjeroom	9
Romige bospaddenstoelensoep	9

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en tomaten tapenade

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

Tomatensoepje balletjes	5
Kleine rundercarpaccio truffelmayonaise- Parmezaanse kaas	11
Kroketje of twee knakworstjes Frites – mayonaise – appelmoes – tomaatjes – komkommer	7.5
Kipdijsaté frites	12
Zalm Frites of gebakken aardappeltjes – groente van de dag	13

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



HOOFDGERECHTEN

Risotto pompoen – geroosterde rode biet – geitenkaas – Achterhoekse pompoenpitten <i>Laurent Miquel Père et Fils- sauvignon blanc – Languedoc - Frankrijk</i>	19.5
Zalm op de huid gebakken bieslooksaus <i>Bodegas Trenza – chardonnay sur lie – Somontano – Spanje</i>	23.5
Twee gebakken sliptongen remouladesaus <i>Scheu – grauer burgunder/pinot gris – Pfalz - Duitsland</i>	32.5
Kalfsentrecôte saliejus <i>Abbots & Delaunay – viognier – Languedoc – Frankrijk</i>	27.5
Tournedos rode wijnsaus - bospaddenstoelen <i>Herade de São Miquel – Tinto Reserva – alentejo - Portugal</i>	35
Varkensmedaillon champignon-roomsaus <i>Tenuta Brian "Gran Balcone" – primitivo – Puglia - Italië</i>	24
Fazant bout en borst omwikkeld met spek – rookworst – romige zuurkool – puree <i>Bodegas Trenza – chardonnay sur lie – Somontano – Spanje</i>	32,5
Hazenpeper rode kool – puree <i>Domaine Caudoulet – syrah – Pays d'Oc - Frankrijk</i>	24.5
Hazenbout wildsaus <i>Domaine Caudoulet – syrah – Pays d'Oc - Frankrijk</i>	26
Hertenbiefstuk morillesaus <i>Herade de São Miquel – Tinto Reserva – alentejo – Portugal</i>	29
Sukade en haas van wildzwijn spruitjes stampot – bockbiersaus <i>Herade de São Miquel – Tinto Reserva – alentejo - Portugal</i>	26
Wildproeverij combinatie van drie wildsoorten <i>Tenuta Brian "Gran Balcone" – primitivo – Puglia - Italië</i>	29.5

- Wenst u extra garnituur? Vraag ons gerust om iets extra's, wij serveren het liever na, dan dat het overblijft
- In onze wildgerechten kunt u hagel aantreffen

5-gangen verrassingsmenu 59 p.p.
Laat u door ons verrassen met vijf mooie gerechten die dit seizoen en deze kaart typeren
Het verrassingsmenu kan alleen per tafel worden besteld

Wijnarrangement 26.5 p.p.
Mooie wijn-spijs combinaties, zorgvuldig uitgekozen door onze Sommelier Aline

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



DESSERTS

Achterhoekse kazen vijgencompote – kletzenbrood <i>Met een glaasje Late bottled vintage port</i>	14 19.5
Chipolata pudding marasquinsaus	8,5
Bastogne parfait bramengel – karamelmousse	9
Chocolade trifle kersen	9
Dame blanche vanille-ijs -advocaat – warme chocoladesaus - slagroom	9.5
Coupe noisettes Vijgen-, hazelnoot- en walnoot roomijs van de IJSboerderij – gesuikerde noten	9
Kinderijsje vanille- of straciatella ijs in een leuke beker om mee te nemen	5

KOFFIE

Koffie	4
Cappuccino	4.25
Espresso	4
Dubbele espresso	6.25
Koffie verkeerd	4.25
Latte macchiato	4.95
Verse losse thee van Fleur de Café	4
Verse muntthee	4.25
Irish Coffee; met whisky	8.5
French Coffee; met Grand Marnier	8.5
D.O.M Coffee; met DOM Benedictine	8.5
Spanish Coffee; met Tia Maria	8.5
Italian Coffee; met Amaretto	8.5
Krentkoffie; met Frangelico likeur	8.5

DESSERTWIJNEN PER GLAS €5.5

**Viu Manent -
Noble Semillon Botrytis selection –
Colchagua Valley – Chili**
Vol zoet met een frisse en lange fruitige afdronk

**Alvear – Moscatel –
Montilla-Moriles – Spanje**
*Krachtig zoet van smaak intense aroma van rijpe
vruchten*

**Domaine de Valcros - Banyuls - Hors d'Age -
Frankrijk**
*Genuanceerd bouquet van pruimen en rozijnen.
De smaak is vol zoet en eindigt warm.*

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*