

WILD MENU

SEASONAL GAME SELECTION

VOORGERECHT | STARTER

	Proeverij van huisgemaakte wilde gans <i>Tasting of homemade wild goose</i> - Ganzenpaté zuurkool shiitake - <i>Goose pâté sauerkraut shiitake</i> - Krokante ganzenborst koolsalade mierikswortel - <i>Crispy goose breast coleslaw horseradish</i> - Ganzen grillworst uienchutney ketjap sesamsaus - <i>Goose grilled sausage onion chutney soy sesame sauce</i>	15,75
	Patéplank reepaté pâté en croûte eendpaté begeleidend garnituur <i>Pâté platter venison pâté pâté en croûte duck pâté accompanying garnishes</i>	13,75

HOOFDGERECHT | MAIN COURSES

	Wild van de dag <i>Game of the day</i>	dagprijs market price
	Zacht gegaarde ganzenbout aardappelmousseline perencompote hazelnoot <i>Slow-braised goose leg potato mousseline pear compote hazelnut</i>	27,50
	Wildstoof aardappelmousseline stoofpeer rode kool krokante peperkoek <i>Game stew potato mousseline stewed pear red cabbage crispy gingerbread</i>	24,75
	Hertenbiefstuk pompoencrème rode biet speculaaskruiden rode portjus <i>Venison steak pumpkin cream beetroot Dutch spice mix red port jus</i>	32,50

WIJNSUGGESTIES | WINE RECOMMENDATIONS

		
Staphyle Premium Malbec Rode wijn, vol en kruidig met tonen van pruimen, bramen en vanille. <i>Red wine, rich and spicy with notes of plums, blackberries, and vanilla.</i>	7,00	39,50
Châteauneuf-du-Pape de Vaudieu Rode wijn, elegant en complex met tonen van donker fruit, kruiden en specerijen. <i>Red wine, elegant and complex with notes of dark fruit, herbs, and spices.</i>		46,50

