Wildweken

VOORGERECHTEN

Bospaddenstoelensoep € 8.5

room | lenteui

Pompoen tartellete € 12.5

bladerdeeg | pompoencremè | geitenkaas | hazelnoot

Dumplings € 12.5

wilde eend | spitskool | hoisin saus

Bao bun eendenborst € 15.5

paksoi | gele currycremè | notencrumble

Hertencarpaccio € 14.5

balsamico parels | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHTEN

Shaslick € 25.5

wilde duif | tzatziki | tomaten-peperdip

Duo van eend € 29.5

wilde eend | gekonfijte eend | rode biet | rijke jus

Hertenbiefstuk € 29.5

rode wijnsaus | gegrillde spruitjes

Wildstoof € 24.5

hert | wild zwijn | fazant

Ravioli met pompoen € 22.5

botersaus | salie | notencrumble



DESSERTS

Golden gingerbread ijs dessert € 8.5

kaneel | kruidnagel | nootmuskaat | gember

Panna cotta € 8.5

appel | kaneelijs

wild game weeks

STRATERS

Willd Mushroom Soup € 8.5
cream | spring onion

Pumpkin Tartlet € 12.5
puff pastry | pumpkin puree | goat cheese | hazelnut

Dumplings € 12.5
wild duck | pointed cabbage | hoisin sauce

Duck Breast Bao Bun € 15.5
pak choi | yellow curry cream | nut crumble

Venison Carpaccio € 14.5
balsamio paerls | truffle mayonaise | Parmesan cheese

MAINCOURSE

Shaslick € 25.5
wilde pigeon | tzatziki | tomato and pepper dip

Duck Duo € 29.5
wild duck | confit duck | beetroot | rich gravy

Venison Steak € 29.5
red wine sauce | grilled brusssels sprouts

Game Stew € 24.5
Venison | wild boar | pheasant

Pumpkin Ravioli € 22.5
butter sauce | sage | nut crumble



DESSERTS

Golden gingerbread ice cream dessert € 8.5
cinnamon | cloves | nutmeg | gimger

Panna cotta € 8.5
apple | cinnamon ice cream