Wild suggesties

Voorgerecht

Wildpaté met veenbessen — 16,50

Fris slaatje · appel · geroosterde walnoten

Wijntip (fles): Val St. Pierre · Pinot Noir · Languedoc · 29,50

Hoofdgerecht

Wilde eendenborst met cognac-pepersaus — 33,50

Crème van pastinaak en knolselder · gepocheerde peer · gekarameliseerd witloof · huisbereide aardappelkroketten

Wijntip (fles): Val St. Pierre · Pinot Noir · Languedoc · 29,50

Hertenstoofvlees — 28,50

Veenbessen · wintergroenten · huisbereide aardappelkroketten

Wijntip (fles): San Bastian · Barbera · Piemonte · 38,50

Hertensteak met miso-rodewijnjus — aanrader van de chef — 34,50

Butternutcrème · gebakken appel · veenbessen · taartje van groene kool, spek, champignons en aardappel

Wijntip (fles): Château Pouyanne · Graves · Bordeaux · 35,00

Ook in de suggestie

Tongrolletjes in kreeftensaus — 29,00

Gebakken scampi · crème van pastinaak en knolselder · julienne van wintergroenten · pommes château

Witloofrolletjes met ham *** — 26,50

Kaassaus · aardappelpuree

Witloofrolletjes met gerookte zalm *** — 28,50

Kaassaus · aardappelpuree

*** Witloofrolletjes enkel verkrijgbaar op weekdagen (ma–vr), niet op feestdagen

Hotstone bowl — vanaf 19,50

Koreaans geïnspireerd, geserveerd in een gloeiend hete stenen schaal. Stel je bowl samen met je favoriete topping en dressing.

Basis	sushirijst · wortel · edamame · paksoi · spiegelei · maïs
Topping	kip +4 · runderlapjes +5 · tofu +4 · scampi +5
Dressing	sesamsaus · yakitorisaus · sweet chili