Wild suggesties

Voorgerecht

Wildpaté met veenbessen — 16,50

Fris slaatje · appel · geroosterde walnoten

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

Hoofdgerecht

Fazantfilet met calvadossaus — 31,50

Pastinaak-knolseldercrème · witloof · gepocheerde peer · huisbereide aardappelkroketten

Wijntip (fles): Château des Sources · wit · Costières de Nîmes · 32,50

Hertenstoofvlees — 28,50

Veenbessen · wintergroenten · huisbereide aardappelkroketten

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

Hazenrugfilet met Grand-Veneursaus — aanrader van de chef — 34,00

Gestoofd witloof · gepocheerde peer · krokante loempia met wilde boschampignons, spek en groene kool

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

Ook in de suggestie

Gebakken filet van lomvis — 28,50

Boschampignonrisotto · Parmezaan · kruidenolie

Witloofrolletjes met ham *** — 26,50

Kaassaus · aardappelpuree

Witloofrolletjes met gerookte zalm *** — 28,50

Kaassaus · aardappelpuree

*** Witloofrolletjes enkel verkrijgbaar op weekdagen (ma–vr)

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