



## WILDGERECHTEN II

### \* Jagersomelet 14,90

met everzwijnreepjes, uien, wilde champignons en pompoen.

### VOORGERECHTEN:

#### \* Wildkroketjes 14,70

Grand Veneursaus en wilde champignons.

#### \* Lauw slaatje met gebakken fazant 18,80

Julienne van gemarineerde winterwortelen, witloof, walnoten en geconfijte kweeperen. Graanmosterdressing,

### HOOFDGERECHTEN:

#### \* Jachtcarrousel 32,70

De lekkerste stukjes wild zoals hert, fazant, haas en everzwijn op één bord.

Gestoofde peer, veenbessen, wilde champignons en kastanjes.

Jeneverbessensaus. Krokines met truffelvulling.

#### \* Hertenkroon 31,40

Wilde champignons en gestoofde savooikool.

Wildroomsaus en en knolselderpuree.

#### \* Gehaktballtjes van wild 21,90

Stoofappel en veenbessen.

Wildsaus met truffeltapenade.

Hazelnotenkroketjes.

### \*\* Wijn van de maand \*\*

## El Salegar

**Crianza D.O. Ribera del Duero.**

100 % Tempranillo

Robijn rode wijn met aroma's van donker fruit. Rijk en elegant boeket.

Aanrader bij een geroosterd, rood vlees, lam en wildgerechten.

glas 5,40

karaf 1/2 L. 19,90

fles 29,50

**\*\* Biersuggestie\*\***

## **Gouden Carolus Christmas**

Sterk, karaktervol donkerbruin bier.

**Aanbevolen bij wildgerechten en als degustatiebier.**

**33 CL**

**4,50 €**

**10,5%**