



SUGGESTIEKAART



WILD & HERFST

Het keukenteam creëerde enkele heerlijke herfstsuggesties.
Maak het warm en gezellig ... geniet ervan !

VOORGERECHTEN

Carpaccio van hert met truffelmayonaise, beuk zwam en parmesan	€ 21
Wild kroket van fazant met spekjes en oesterzwam	€ 19

HOOFDGERECHTEN

Hertenfilet met pastinaakcreme , spruitjes en rusti aardappel	€ 34
Stoofpot van everzwijn met donker bier , spekjes en amandelkroket	€ 31
Gebakken heilbot met savooikool en beurre blanc sausje	€ 32

DESSERTEN

Tarte tatin met karamel en vanille-ijs	€ 12
--	------

WIJNSUGGESTIES

wit: ALTITUDE Chardonnay Languedoc	€ 32
rood: CH.FONTARECHE "Cuvée 1682" Corbières Frankrijk Rood 75cl	€ 34

Vier Kerst thuis met onze heerlijke afhaalgerechten.
Ontdek ze via onderstaande QR.





SUGGESTIEMENU VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN

Carpaccio van hert met truffelmayonaise, beuk zwam en parmesan
of
Wild kroket van fazant met spekjes en oesterzwam

HOOFDGERECHTEN

Hertenfilet met pastinaakcreme , spruitjes en rusti aardappel
of
Gebakken heilbot met savooikool en beurre blanc sausje

DESSERTEN

Tarte tatin met karamel en vanille-ijs
of
Irish Koffie

- 57 euro -

BUSINESS LUNCH

Beschikbaar op woensdag-, donderdag- en vrijdagmiddag

VOORGERECHT

Carpaccio van rund
of
Artisanale garnaalkroketten

HOOFDGERECHT

Gegrilde kippenbrochet met een fris seizoensslaasje
of
Scampi's "De Rare Vos" met een pittig getomateerde roomsaus

DESSERT

Koffie

- 41 euro -