

## Voorgerechten

Huisgemaakt boerenbrood met walnotenpesto, cajunboter en olijventapenade	€ 4,75
Paté van wildzwijn ingelegd met paddestoelen en geserveerd met zoetzure pompoen	€ 7,75
Gemengde salade met gebakken vijgen, sinaasappel, blauwe kaas en balsamico-sinaasappeldressing	€ 7,50
Lauwwarm gerookte zalm met een mosterd-dragon mayonaise en een knapperige witlofsalade	€ 8,25
Champignonkoppen gevuld met duxelles, met truffelkaas gegratineerd en afgemaakt met een truffelsaus	€ 8,25
Carpaccio van hertenrug met salade van knolselderij, chips van knolselderij en truffelmayonaise	€ 10,25
Pompoensoep met gebruineerde amandelen en rucola-olie	€ 5,50
Romige kreeftensoep waarin fijne groenten, rivierkreeftjes en creme fraiche	€ 7,00

## Hoofdgerechten

Gebakken roodbaarsfilet met een zoetzure saus van limoen en gember	€ 19,00
Heilbotfilet onder een korstje van Grana Padano kaas, broodkruim en oregano, geserveerd met een coulis van geroosterde paprika's	€ 18,75
Op de huid gebakken filet van zeebaars met kappertjes, olijfolie en dille	€ 19,50
Pasta met gebakken paddestoelen, truffelsaus en Grana Padano kaas	€ 17,50
Gebakken risottokoekjes met pompoen, salie en Cheddarkaas geserveerd met een zachte kerriemayonaise	€ 17,50

Heeft u een allergie waar wij rekening mee kunnen houden? Laat het ons weten!

Gegrilde fazantfilet geserveerd met gegrilde peer en een romige wildsaus met calvados	€ 18,50
Gebraden hertenbiefstuk waarbij een met speculaaskruiden afgemaakte wildjus	€ 23,50
Gegrilde runder-ribeye, bereid met knoflook, tijm en rozemarijn en afgemaakt met olijfolie	€ 21,50
Kalfswang gestoofd in herfstbock, geserveerd met z'n eigen jus	€ 19,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en salade  
(met uitzondering van de pasta gerechten)

## Desserts

Chocolade brownie met een compôte van peer en verse vijgen, geserveerd met Amaretto roomijs en een caramel siroop	€ 7,25
Parfait van crème brûlée, geserveerd met hazelnoten nougatine, crème van caramel, gecarameliseerde pecannoten en een koffie siroop	€ 7,25
Ingelegde pruimen met een crème van kaneel en witte chocolade, geserveerd met geslagen room, speculaaskruiden en vanille Bourbon roomijs	€ 7,25
Grand dessert "Riche", proeverij van diverse kleine nagerechtjes	€ 9,75
Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen, geserveerd met geroosterd vijgenbrood en appelstroop	€ 10,25
Koffie met huisgemaakte friandises	€ 4,25

Heeft u een allergie waar wij rekening mee kunnen houden? Laat het ons weten!