



Vrijdag 20 november

Wild avond

Amuse

SLOW COOKED WILDZWIJN NEK VAN DE
BIG GREEN EGG MET PRUIMENSAUS

Voorgerecht

WILDRAGOUT MET BLADERDEEG, WINTERPEEN
EN PETERSELIE

Tussengerecht

BOSPADDENSTOELEN RISOTTO MET WILD
WORSTJE, BOSUI EN PARMEZAANSE KAAS

Hoofdgerecht

GEMARINEERDE EN AANGEBRADEN
HERTENRUG FILET MET REDUCTIE VAN RUBY
PORT EN GEBRANDE BUNDELZWAM

Dessert

STROOPWAFEL CHEESECAKE MET STOOFPPEER
ROOM-IJS EN KARAMEL SLAGROOM

Te reserveren vanaf 18:00

Optioneel: wijn arrangement € 22,50

Liever geen wild? bekijk ons alternatieve menu op de website

€47,50