

Seizoenkaart

Voorgerechten

Pasteitje met wildragout 16.5

Gevuld met een heerlijke wildragout

Kalkoen karaage & Waffle 16.5

Met Whiskey-maple saus

Hoofdgerechten

Wildstoofschotel van de chef 23.5

Met een mooie vulling van wild zwijn, konijn, haas en hert

Hazenrugfilet 29.5

Geserveerd met tijm en een heerlijke saus van rode wijn, sjalotjes en spekjes

Zeebaars uit de oven 27.5

Heel geserveerd (≈ 500 gram), bereid met tijm en knoflook

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een winterse puree van aardappelen en spruitjes, uitgebakken spekjes en een stoofpeer

Desserts

Speculoos parfait 11.5

Met rood fruit, speculoos-crunch en slagroom

Winterse frisse sorbet 13.5

*Mango & zwarte bessen sorbetijs met frozen fruit, Passoã en prosecco
(Deze sorbet is gluten- & lactosevrij)*

Kersenwafel 14.5

Vers gebakken wafel met warme kersen, roomijs en slagroom