

TERROIR MENU | MENU TERROIR

SINT-JAKOBSNOTEN | crème van knolselder | witloof | coppaham | purper shiso of
HUISGEBAKKEN WILDPASTEI | herfstsalade | uienconfituur | gedroogd fruit | notenbrood
NOIX DE SAINT-JACQUES | crème de céleri-rave | endive | jambon coppa | shiso pourpre ou
PÂTÉ DE GIBIER CUIT MAISON | salade | compote d'oignons | fruits séchés | pain aux noix

ZEEBAARS | kalfsjus | butternut | pastinaak | boschampionns | crumble van hazelnoot of
STEAK VAN HINDE | wildjus | boschampionns | rode biet | butternut | erwtenscheuten
BAR DE MER | jus de veau | butternut | panais | champignons des bois | crumble de noisette ou
STEAK DE BICHE | jus de gibier | champignons des bois | betterave | butternut | pousses de petits pois

KROKANT VAN WILDE BESEN | biscuit | witte chocolade | coulis van rode vruchten of
SPECIAL COFFEE of KAZEN (+ 4,00) | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit
CROUSTILLANT AUX BAIES SAUVAGES | biscuit | chocolat blanc | coulis de fruits rouges ou
SPECIAL COFFEE ou FROMAGES (+ 4,00) | sélection de fromages | noix | fruits séchés

Terroir Menu | Menu Terroir 56,00
Passende wijnen | Vins correspondant 26,00
Passende ½ wijnen | ½ Vins correspondant 16,00

SEIZOEN MENU | MENU SAISON

GEROOKTE PALING | rode biet | appel | zure room | mesclun | walnotenolie | rucola
ANGUILLE FUMÉ | betterave | pomme | crème aigre | mesclun | huile de noix | rucola

GRIETFILET | blanke botersaus | prei, wortel, courgette, erwt | bladpeterselie
FILET DE BARBUE | sauce beurre blanc | poireau, carotte, courgette, petit pois | persil en feuille

HERTFILET of HAZENRUG of OSSENHAAS | poivradesaus | boschampionns | herfstgarnituur
CERF ou RÂBLE DE LIÈVRE ou FILET DE BOEUF | sauce poivrade | champignons | légumes d'automne

PRALINÉ BISCUIT | mousse van praliné | bueno | ganache van hazelnoot | gezouten karamel
of SPECIAL COFFEE of KAZEN (+ 4,00) | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit
BISCUIT PRALINÉ | mousse de praliné | bueno | ganache de noisettes | caramel salé
ou SPECIAL COFFEE ou FROMAGES (+ € 4,00) | sélection de fromages | noix | fruits séchés

Seizoen menu | Menu Saison 66,00
Passende wijnen | Vins correspondant 26,00
Passende ½ wijnen | ½ Vins correspondant 16,00

De menu's worden per tafel geserveerd | Les menus sont servis par table