

WILDKAART 2011

Voorgerechten

Rosbief van hert in groene kruiden met in soja-sesam gemarineerde duivenborst	€ 15,50
Sandwich van brioche brood, gerookte fazant, Iberico ham, ganzenleverkrullen waarbij rucola en vijgensaus	€ 16,50
Carpaccio van gerookte wildzwijnfilet, geserveerd met dressing van preisselbeeren, witlofsalade en 3 bitterballetjes van wildpeper	€ 14,50
Rouleau van gans en wildzwijn ham met sjalotten compôte, waarbij 3 bereidingen van peer, marshmallow, gemarineerd en gelei	€ 13,50
Duo van een knolselderij soepje waarin beurre noisette en fazant en capuccino van wildbouillon waarin truffel en madeira	€ 6,50

Hoofdgerechten

Gebraden fazantenborstfilet op gecarameliseerde zuurkool met sinaasappel en tomaat, waarbij carrée van gebakken buikspek, krullen rookworst en duchesse aardappelen	€ 24,00
Gebakken hazenrugfilet, geserveerd op een stampotje van boerenkool met saus van rode port waarin spek en zilveruitjes	€ 21,00
Duo van duif en eend op gebakken witlof en witte kool met bospaddenstoelen, gekonfijte aardappeltaartjes en vijgensaus	€ 20,50
Trio van wild bestaande uit een kopje gevuld met wildpeper, hertfilet op rode kool en reefilet op zuurkool, geserveerd met saus van aceto balsamico	€ 25,50
Hertenbiefstukje op rode kool waarbij een spiesje van spruit en bacon, gebakken tonaardappeltjes en vlierbessensaus	€ 25,00
Reefilet op een stampotje van rucola, waarbij krokant van rode biet, gebakken kastanjes en rode wijn saus	€ 27,00

WILDMENU

Salade van gekonfijte wilde eendenboutje waarbij huisgerookte wildzwijn ham en aceto-kersen siroop

Kopje wildbouillon waarin gerookte fazant, madeira begeleid door een minipasteitje met wildpeper

Gebakken hazenrugfilet op een stampotje van boerenkool geserveerd met saus van rode port

Warme vijg met cocos pannacotta en pistache crème

Prijs per couvert € 35,00