

Hoofdgerechten

Gevogeltegerechten

Mechelse koekoekfilet met roomsausje met sjalotjes en bospaddestoelen 13,00€p/p

Parelhoenfilet met roomsausje met renette appeltjes en cider 15,00€p/p

Waaier van eendenborst met sinaasappelsausje 16,00€p/p

Vleesgerechten

Varkenshaasje met romig pepersausje 13,00€p/p

Schotse lamskoteletjes met zachte graanmosterd 15,00€p/p

Kalfsfiletpur met mosterdsaus en
aalbessengelei 16,00€p/p

Wildgerechten “Lekker Wild”

Filet van jong everzwijn met sausje van sjalot
en bospaddestoelen 16,00€p/p

Fazantfilet met witloofroomsausje (van 15
okt.-25 jan.) 16,00€p/p

Hertenkalffilet met poivradesausje (1 okt.-10
jan.) 18,00€p/p

Hoofdgerechten vis

Gebakken zalm in spekjasje met
bieslooksausje en roze peper 15,00€p/p

Victoriabaars met fijne groente snippers en
kruidensabayon en mosterdzaadjes
14,00€p/p

Zeetongfilet rolletjes vergezelt met rivierkreeftjes en sausje van waterkers en pijpajuintjes

15,00€p/p

Bij elk hoofdgerecht is er keuze tussen drie groentegarnituren, een fruitgarnituur en een aardappelgarnituur of pasta's.

Groentegarnituur

Geglaceerde worteltjes
Boontjes met spek
Gebakken witloof
Verse groentemacedoine
Broccoli
Knolseldergratin
Groene kool met spekjes
Gebakken bospaddestoelen

Fruitgarnituur

Peertje in rode wijn
Appel met veenbessen
Pruimen met bosbessen
Gevulde verse vijgen
Airellenconfituur
Gecarmeliseerde appel

Aardappelgarnituur

Aardappelkroketten
Amandelkroketjes
Aardappelgratin
Knolselderpuree
Wortelpuree
Kruidenpuree
Maisgaletjes
Aardappelwafeltjes met spek.