

# Wild à la carte



## VOORGERECHTEN

Wildkroket van hert en zwijn  
geconfijt kwartelpootje, cantharellen tapenade,  
kersengel & rode biet<sup>1, 2, 7, 8</sup>

€ 16,50

Duo van paté  
reepaté, haaspaté, cranberry compôte,  
toast & balsamico<sup>1, 7, 8</sup>

€ 15,00

## HOOFDGERECHTEN

Hertenrug met rode portsaus  
geserveerd met rode kool, zuurkool,  
spruitjes, witlof & pastinaak<sup>2</sup>

€ 35,50

Wildstoof van ree, hert en haas  
geserveerd met rode kool, zuurkool,  
spruitjes, witlof & pastinaak<sup>1, 2, 9</sup>

€ 28,00

Onze tip: combineer bovenstaande voor- en of hoofdgerechten  
met een glas van onze heerlijke Cuvée Rouge van Domaine des Soulanes.

De Cuvée Rouge is een geconcentreerde blend van de klassieke  
Zuid-Franse duiven: Grenache, Syrah en Carignan.  
Rijk en knapperig met tonen van bosbes en zoethout.  
Lekker zo, maar de parfaite combinatie met wildgerechten.

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/ voedselintolerantie. Geef dit te allen tijde aan bij uw bestelling.  
Let op! Kruisbesmetting van allergenen kan de keuken nooit volledig uitsluiten.

**Heeft u een voedselintolerantie? Geef het even door.**

**De cijfers achter de gerechten corresponderen met onderstaande allergenen.**



1  
GLUTEN



2  
LACTOSE



3  
NOTEN, PITTEN  
& ZADEN



4  
VIS



5  
SCHAAL-  
DIEREN



6  
SCHELP-  
DIEREN



7  
MOSTERD



8  
EI



9  
SELDERIJ