



BIB Gourmand menu 3-gangen à 39,00

Voorgerecht

Tataki van verse zalm | sushi rijst | siroop van soja | gel van gember |
|zoetzure komkommer | frisse salade | crème van basilicum

OF

Proeverijtje van wild; rosbief van boerderijhert | coppa van wild zwijn |
terrinen van ree | gekonfijte witlof



(extra tussengerecht à € 15,50)

Wildpeper van hert-haas- en zwijn | gekonfijte marlouskes | champignons |
krokant hoedje van met zeezout afgebakken bladerdeeg



Hoofdgerecht

Op de huid gebakken kabeljauwfilet | stamppotje van spek, ui en spitskool
met kerrie gemarineerde venkel | witte wijn-botersaus

OF

Borstfilet van parelhoender | risotto van paddestoelen | gekarameliseerde
witlof | truffeljus

OF

In de oven gegaarde hertenrugfilet | stamppotje van spek en ui | crème van
pastinaak | groentetuintje | wildjus van verse vijgen

(supplement € 6,00)



Dessert

Vier kaassoorten met vijgenbrood

OF

Cheesecake van sinaasappel | gel van passievrucht | crumble van kaneel |
roomijs van butterscotch

Extra kaasgerecht à € 12,50

Vegetarische invulling van menukeuze is ter plekke mogelijk 