

## Koude voorgerechten

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Terrine van pastinaak</b>   pompoencrème - wortelkrokantje  | 9,50  |
| <b>Bombe van zalm</b>   forelmousse – limoenhangop   | 10,50 |
| <b>Russisch ei</b><br>huisgemaakte huzarensalade- diverse vissoorten– ei garnering - remoulade saus              | 11,50 |
| <b>Visserslatijn</b><br>Gerookte zalm – paling – forel - Hollandse garnalen - gemarineerde zalm – cocktailsaus   | 13,50 |
| <b>Huisgemaakte huzarensalade</b>   diverse vleeswaren   | 9,50  |
| <b>Carpaccio van hert</b>   truffelmayonaise - Hummelse oude kaas  | 12,50 |
| <b>Wildzwijnpastrami</b>   wildpaté – wortel-gember marmelade  | 11,50 |
| <b>Trio van eend</b>   rilettes – mousse – gerookte eendenborst – zoetzure rode kool – crumble van paddenstoelen | 12,00 |
| <b>Naegelholt van de Steenoven</b><br>boerenpaté – Hummelse kweeperengelei                                       | 11,50 |

## Warme voorgerechten

---

|  |          |     |
|--|----------|-----|
| <b>Wildkroketje</b>   gevuld met een wildragout - cranberrycompote<br>Gebakken of ongebakken te bestellen, niet geschikt voor in de airfryer | per stuk | 4,- |
|--|----------|-----|

## Huisgemaakte soepen

---

|  |      |
|--|------|
| <b>Krachtige wildbouillon</b>   wildgarnituur                        | 5,50 |
| <b>Romige kreeftensoep</b>   | 8,-  |
| <b>Romige bospaddenstoelensoep</b>                                   | 5,50 |
| <b>Gebonden tomatensoep</b>   partjes tomaat, gehaktballetjes, rijst | 5,00 |

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en tapenade

## Voor de kinderen

---

|   |              |
|---|--------------|
| Klein kopje bospaddenstoelensoep  <br>Fruitcocktail       | 3,50<br>4,50 |
| Kroketje of twee knakworstjes   frites                    | 6,50         |
| Stamppot zuurkool   rookworst                             | 8,50         |
| Kabeljauw   frites of gebakken aardappeltjes - worteltjes | 10,50        |

## Vegetarisch

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Portobello</b>   tagliatelle – noten - bospaddenstoelensaus | 14,50 |
| <b>Pompoenstoof</b>   couscous                                 | 15,50 |

## Vis

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kabeljauw</b>   saffraansaus                 | 18,50 |
| <b>Twee gebakken sliptongen</b>   remouladesaus | 20,00 |

## Vlees

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Varkenshaas</b>   bospaddenstoelenroomsaus  | 19,50 |
| <b>Schnitzel</b>   spek – uitjes – champignons | 16,00 |
| <b>Saltimbocca van Kalf</b>   saliejus         | 19,50 |
| <b>Tournedos</b>   bospaddenstoelenjus         | 23,50 |

## Wild\*

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Fazant</b>   bout en borst omwikkeld met spek<br>romige zuurkool – puree – rookworst | 22,50 |
| <b>Hazenpeper</b>   aardappelpuree - rode kool  | 18,50 |
| <b>Hazenpeper</b>   zonder garnituur  | 15,-  |
| <b>Hazenbout</b>   doorgebraden voor- en achterbout - wildsaus                          | 20,50 |
| <b>Hertenbiefstuk</b>   morillesaus   | 23,50 |
| <b>Sukade wildzwijn</b>   Bronckhorster bockbiersaus                                    | 19,50 |
| <b>Wildproeverij wild</b>   combinatie van drie wildsoorten                             | 23,50 |

\* In onze wildgerechten kunt u hagel aantreffen

\*\* Onze hoofdgerechten worden ( tenzij anders staat omschreven) geserveerd met gebakken aardappelen, groente en rauwkost

## Desserts

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Achterhoeks kaasplankje</b>   kletzenbrood – Hummelse kweeperengelei | 9,50 |
| <b>Chipolata pudding</b>   marasquinsaus                                | 5,50 |
| <b>Stoofperen cheesecake trifle</b>                                     | 6,-  |
| <b>Brownie</b>   rood fruit – slagroom                                  | 5,-  |