



THUISERVICE VOORGERECHTEN

Koolrabi carpaccio wortelschuim – Parmezaan crumble – balsamico	9.5
Herfstsalade Fourme d'Ambert - gemarineerde vijgen – pecannoten	9.5
Visserslatijn gerookte zalm – paling - forel – Hollandse garnalen - gemarineerde zalm	15,-
Charcuterie van wild assortiment van wildvleeswaren	10.5
Carpaccio van ossenhaas truffelmayonaise – oude kaas Ook met eendenlever te bestellen	13,-
Ongebakken wildkroket gevuld met een wildragout – cranberrysaus	5,-

THUISERVICE SALADES

Huisgemaakte huzarensalade met diverse vleeswaren		9.5
	p. kilo	13,5
Russisch ei huisgemaakte huzarensalade - diverse vissoorten – ei garnering - remoulade saus		11.5
Vis gerookte zalm – gerookte forel - Noorse garnalen – cocktailmayonaise		11
Hors d-oeuvre huisgemaakte huzarensalade met luxe vlees- en visgarnituren		19.5

THUISERVICE HUISGEMAAKTE SOEPEN

	1 pers.	Liter
Romige kreeftensoep	8.5	34,-
Tomatensoep Partjes tomaat – gehaktballetjes – rijst	5,-	20,-
Krachtige wildbouillon Pompoenroom	6,-	24,-
Romige bospaddenstoelensoep	6,-	24,-

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



THUISERVICE HOOFDGERECHTEN

Vegetarisch stoofpotje stamppot van rode kool	16,-
Risotto pompoen – bospaddenstoelen	15,5
Ook met Achterhoekse pancetta te bestellen	18,5
Zeebaars aardappelmousseline – gepofte paprika-olie	20,5
Twee gebakken sliptongen remouladesaus	25,5
Kalfsentrecôte pompoenrisotto – salie jus	20,5
Tournedos bospaddenstoelenjus	28,5
Schnitzel spek – uitjes – champignons	17,5
Varkensmedaillon champignon-roomsaus	19,5
Fazant bout en borst – Achterhoekse rookworst – spek – romige zuurkool – puree	25,5
<i>Zonder garnituur</i>	21,50
Hazenpeper stamppot van rode kool	19,5
<i>Zonder stamppot van rode kool</i>	17,-
Hazenbout doorgebraden achterbout – wildsaus	21,-
<i>Zonder garnituur</i>	18,5
Hertenbiefstuk morillesaus	25,-
Sukade en haas van wildzwijn spruitjes stamppot – bockbiersaus	26,-
Wildproeverij combinatie van drie wildsoorten	25,5

THUISERVICE DESSERTS

Achterhoekse kazen Hummelse kweeperencompote – kletzenbrood	11,-
Chipolata pudding marasquinsaus	6,5

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



VERWARM-INSTRUCTIE

Warme voorgerechten

Wildkroketje | gevuld met een wildragout - cranberrycompote

*Alleen ongebakken te bestellen, niet geschikt voor in de airfryer
5 minuten in frituur*

Huisgemaakte soepen

Alle soepen al roerende in een pannetje verwarmen

Vegetarisch

Vegetarisch stoofpotje > *dichte zak in heet (niet kokend) water leggen, 10 minuten*

Pompoenrisotto > *All roerende in een pannetje verwarmen*

Vis

In voorverwarmde oven 10 min 180 graden

Zeebaars | aardappelmousseline – gepofte paprika-oli

Twee gebakken sliptongen | remouladesaus

Vlees

In voorverwarmde oven 10 min 180 graden

Tournedos | bospaddenstoelenjus

Schnitzel | spek – uitjes – champignons

Varkensmedaillon | champignon-roomsaus

Wild*

In voorverwarmde oven 10 min 180 graden

Fazant |bout en borst – Achterhoekse rookworst – spek – romige zuurkool – puree

Sukade en haas van wildzwijn | spruitjes stampot – bockbiersaus

Hazenpeper > *Hazenpeper in het bakje of op een bord afgedekt in de magnetron 600w 3 minuten of in de pan al roerende.
Hazenpeper in een vacuümzak? dan dichte zak in heet (niet kokend) water leggen, 10 minuten*

Hazenbout | doorgebraden achterbout – wildsaus > *In voorverwarmde oven 10 min 180 graden, deksel op het bakje laten zodat het gaat stomen.*

v* In onze wildgerechten kunt u hagel aantreffen

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

- Alle sauzen kunnen worden verwarmd afgedekt in de magnetron of al roerende in een pannetje
- Gebakken aardappelen in een pan nog even iets bakken of in de oven 180 graden
- Groente in de magnetron 1,5 minuut
- Puree met een scheutje melk of room kort in de magnetron of roerend in een pannetje
- Indien de gerechten in een vacuümzak zitten, dicht in een pannetje met heet water verwarmen 5 a 10 minuten afhankelijk van de hoeveelheid.

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*

WWW.DEGOUDENKARPERHUMMELO.NL



**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*

WWW.DEGOUDENKARPERHUMMELO.NL