



KOUDE VOORGERECHTEN

Koolrabi carpaccio wortelschuim – Parmezaan crumble – balsamico <i>Laurent Miquel Père et Fils Sauvignon Blanc - Frankrijk</i>	12,-
Herfstsalade Fourme d'Ambert - gemarineerde vijgen – pecannoten <i>Camino de Caza – verdejo 'Sobre Lias' – Almansa - Spanje</i>	12,-
Gerookte zalm quinoa – dilleschuim – hangop – kruidenolie <i>Bürgerspital Würzburger – silvaner – Franken - Duitsland</i>	14,-
Visserslatijn gerookte zalm – paling - forel – Hollandse garnalen - gemarineerde zalm <i>Fosche – chardonnay - Piëmonte – Italië</i>	17,5
Marbre van fazant en gans frambozen vinaigrette – panna cotta van zuurkool – Achterhoekse pancetta <i>Camino de Caza – verdejo 'Sobre Lias' – Almansa - Spanje</i>	14,5
Steak tartaar van hert dragonmayonaise – brioche <i>Acham-Magin - spätburgunder/merlot – Pfalz – Duitsland</i>	15,-
Charcuterie van wild assortiment van wildvleeswaren <i>Acham-Magin – spätburgunder/merlot – Pfalz - Duitsland</i>	13,-
Carpaccio van ossenhaas truffelmayonaise – oude kaas Ook met eendenlever te bestellen <i>Laurent Miquel – verdanges Nocturnes – Languedoc – Frankrijk</i>	15,5 20,-

WARME VOORGERECHTEN

Champignons in een krokant jasje – warme knoflooksaus <i>Fosche – chardonnay – Piemonte – Italië</i>	10,25
Gegrilde ree filet bloedworst – linsensalade <i>Tofterup Brothers – tempranillo – Ribera del Jucar - Spanje</i>	15,-
Wildkroket gevuld met een wildragout – cranberrysaus <i>Nieuwe Trek Western Cape - Shiraz – Zuid-Afrika</i>	7,-

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en huisgemaakte tomaten tapenade
- In onze wildgerechten kunt u hagel aantreffen

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



HUISGEMAAKTE SOEPEN

Romige kreeftensoep	11,-
Tomatensoep Partjes tomaat – gehaktballetjes – rijst	7,5
Krachtige wildbouillon Pompoenroom	8,5
Romige bospaddenstoelensoep	8,5

- Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter en huisgemaakte tomaten tapenade

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

Tomatensoepje Balletjes	4,-
Fruitcocktail	5,-
Kleine carpaccio van ossenhaas - truffelmayonaise- oude kaas	10,5
Kroketje of twee knakworstjes Frites – mayonaise – appelmoes – tomaten - komkommer	7,-
Schnitzeltje Ui – champignons – spek- groente van de dag	10,-
Zeebaars Frites of gebakken aardappeltjes – groente van de dag	12,5

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



HOOFDGERECHTEN

Vegetarisch stoofpotje stampot van rode kool <i>Nieuwe Trek Western Cape - Shiraz - Zuid-Afrika</i>	20,-
Risotto pompoen – bospaddenstoelen Ook met Achterhoekse pancetta te bestellen <i>Fosche – chardonnay – Piëmonte - Italië</i>	19,5 22,5
Zeebaars aardappelmousseline – gepofte paprika-olie <i>Bürgerspital Würzburger – silvaner – Franken - Duitsland</i>	24,5
Twee gebakken sliptongen remouladesaus <i>Bürgerspital Würzburger – silvaner – Franken - Duitsland</i>	29,5
Kalfsentrecôte pompoenrisotto – salie jus <i>Acham- Magin – späburgunder/merlot – Pfalz - Duitsland</i>	25,5
Tournedos bospaddenstoelenjus <i>Kaiken – malbec – Mendoza - Argentinië</i>	32,5
Schnitzel spek – uitjes – champignons <i>Laurent Miquel – verdanges Nocturnes – Languedoc – Frankrijk</i>	21,5
Varkensmedaillon champignon-roomsaus <i>Tofterup Brothers – tempranillo – Ribera del Jucar - Spanje</i>	23,5
Fazant bout en borst – Achterhoekse rookworst – spek – romige zuurkool – puree <i>Camino de Caza – verdejo Sobre Lias – Almansa – Spanje</i>	29,5
Hazenpeper stampot van rode kool <i>Kaiken – malbec – Mendoza – Argentinië</i>	23,5
Hazenbout doorgebraden achterbout – wildsaus <i>Kaiken – malbec – Mendoza – Argentinië</i>	25,-
Hertenbiefstuk morillesaus <i>Nieuwe Trek Western Cape - Shiraz - Zuid-Afrika</i>	29,-
Sukade en haas van wildzwijn spruitjes stampot – bockbiersaus <i>Nieuwe Trek Western Cape - Shiraz - Zuid-Afrika</i>	30,-
Wildproeverij combinatie van drie wildsoorten <i>Nieuwe Trek Western Cape - Shiraz - Zuid-Afrika</i>	29,5

- In onze wildgerechten kunt u hagel aantreffen
- Wenst u extra garnituur? Vraag ons gerust om iets extra's, wij serveren het liever na, dan dat het overblijft

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



DESSERTS

Achterhoekse kazen 	13,-
Hummelse kweeperencompote – kletzenbrood <i>Met een glaasje Late bottled vintage port</i>	17,5
Chipolata pudding marasquinsaus	8,5
<i>Noble semillon Botrytis selection - Chili</i>	
Koffieparfait 	9,-
koffiestoofpeer – karamelmousse <i>Alvear – moscatel – Montilla-Moriles – Spanje</i>	
Chocolade truffeltaart 	9,-
hangop – bramen - roomijs <i>Alvear – moscatel – Montilla-Moriles – Spanje</i>	
Dame blanche vanille-ijs -advocaat – chocoladesaus - slagroom	8,5
<i>Viu Manent- Noble semillon Botrytis selection - Chili</i>	
Coupe noisettes 	8,5
vijgen,- hazelnoot,- en walnoot roomijs van de IJsboerderij – gesuikerde noten <i>Alvear – moscatel – Montilla-Moriles – Spanje</i>	
Achterhoekse spoom 	8,-
Wals Brut - cranberry sorbetijs van de IJsboerderij	
Kinderijsje vanille- of smartiesijs	4,5
in een leuke beker om mee te nemen	

KOFFIE

Koffie	4
Cappuccino	4,25
Espresso	4
Dubbele espresso	6,25
Koffie verkeerd	4,25
Latte macchiato	4,75
Verse losse thee van Fleur de Café	4
Verse muntthee	4,25
Irish Coffee; met whisky	8
French Coffee; met Grand Marnier	8
D.O.M Coffee; met DOM Benedictine	8
Spanish Coffee; met Tia Maria	8
Italian Coffee; met Amaretto	8
Krentkoffie; met Frangelico likeur	8

DESSERTWIJNEN PER GLAS €5

Viu Manent -

Noble Semillon Botrytis selection – Colchagua Valley – Chili

Vol zoet met een frisse en lange fruitige afdronk

Achterhoekse Limoncello –

Gemaakt van biologische citroenen

Alvear – Moscatel –

Montilla-Moriles – Spanje

Krachtig zoet van smaak intense aroma van rijpe vruchten

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