

- Tijdens de kerstdagen kunnen de maaltijden enkel koud worden afgehaald
 - Uw bestelling kunt u tussen 11:00 en 15:00 afhalen
 - Onderaan deze kaart kunt de verwarminstructies vinden

THUISSERVICE VOORGERECHTEN

Koolrabi carpaccio – Parmezaancrumble – balsamico	10,-
Visserslatijn gerookte zalm – paling - forel – Hollandse garnalen - gemarineerde zalm	15,-
Charcuterie van wild assortiment van wildvleeswaren	12,50
Carpaccio van ossenhaas truffelmayonaise – oude kaas	13,-
Ongebakken wildkroket gevuld met een wildragout – cranberrysaus	5,-

THUISSERVICE SALADES

Huisgemaakte huzarensalade met diverse vleeswaren		9.5
	p. kilo	13,5
Russisch ei huisgemaakte huzarensalade - diverse vissoorten – ei garnering - remoulade saus		11.5
Hors d-oeuvre huisgemaakte huzarensalade met luxe vlees- en visgarnituren		21,50

THUISSERVICE HUISGEMAAKTE SOEPEN

	1 pers.	Liter
Romige kreeftensoep	8.5	34,-
Tomatensoep Partjes tomaat – gehaktballetjes – rijst	5,5	21,-
Krachtige wildbouillon Pompoenroom	6,5	25,-
Romige bospaddenstoelensoep	6,5	25,-

- Tijdens de kerstdagen kunnen de maaltijden enkel koud worden afgehaald
 - Uw bestelling kunt u tussen 11:00 en 15:00 afhalen
 - Onderaan deze kaart kunt de verwarminstructies vinden

THUISERVICE HOOFDGERECHTEN

Vegetarisch stoofpotje stampot van rode kool	17,-
Risotto pompoen – bospaddenstoelen	15,5
Zeebaars antibiose	20,5
Kalfsentrecôte pompoenrisotto – salie jus	21,-
Tournedos bospaddenstoelenjus	29,5
Varkensmedaillon champignon-roomsaus	19,5
Fazant bout en borst – Achterhoekse rookworst – spek – romige zuurkool – puree	25,5
<i>Zonder garnituur</i>	22,-
Hazenpeper stampot van rode kool	19,5
<i>Zonder stampot van rode kool</i>	17,-
Hazenbout doorgebraden achterbout – wildsaus	21,-
<i>Zonder garnituur</i>	18,5
Sukade van wildzwijn spruitjes stampot – bockbiersaus	21,5

THUISERVICE DESSERTS

Achterhoekse kazen Hummelse kweeperencompote – kletzenbrood	11,-
Chipolata pudding marasquinsaus	6,5
Chocolade-truffeltaart hangop – bramen	6,5

- Tijdens de kerstdagen kunnen de maaltijden enkel koud worden afgehaald
 - Uw bestelling kunt u tussen 11:00 en 15:00 afhalen
 - Onderaan deze kaart kunt de verwarminstructies vinden

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 > *Al roerende in een pannetje verwarmen*

Vis

In voorverwarmde oven 10 min 180 graden

Zeebaars | antibiose

Vlees

In voorverwarmde oven 10 min 180 graden

Tournedos | bospaddenstoelenjus

Varkensmedaillon | champignon-roomsaus

Wild*

In voorverwarmde oven 10 min 180 graden

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

Sukade 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.

- Tijdens de kerstdagen kunnen de maaltijden enkel koud worden afgehaald
 - Uw bestelling kunt u tussen 11:00 en 15:00 afhalen
 - Onderaan deze kaart kunt de verwarminstructies vinden

- Tijdens de kerstdagen kunnen de maaltijden enkel koud worden afgehaald
 - Uw bestelling kunt u tussen 11:00 en 15:00 afhalen
 - Onderaan deze kaart kunt de verwarminstructies vinden