

Wild eten in de Achterhoek 2023

Keuze menu 1 € 39,50

Wildbouillon | pompoenroom
of
Romige bospaddenstoelen soep

Zalm | bieslooksaus
of
Varkensmedaillon | Doesburgsche mosterdsaus
of
Hazenbout en hazenpeper

Chipolata pudding | marasquinsaus
of
Coupe Noisettes | walnoot – vijgen- hazelnoot roomijs
van de IJsboerderij- gesuikerde noten

Keuze menu 2 € 44,50

Salade | gerookte zalm – gerookte forel- Noorse garnalen
of
Champignons in een krokant jasje |
knoflooksaus
of
Charcuterie van wild | cranberry compote

Zeebaars | aardappelmousseline – gepofte paprika olie
of
Kalfsentrecote | pompoenrisotto – salie jus
of
Sukade en haas van wildzwijn | spruitjesstampot - bockbiersaus

Samenspel van diverse nagerechten

Keuze menu 3 € 49 ,50

Gerookte zalm | quinoa – dilleschuim – hangop - kruidenolie
of

Carpaccio van ossenhaas| truffelmayonaise
snippers oude kaas

of

Marbre van fazant en gans|
frambozenvinaigrette – panna cotta van zuurkool

Zeebaars| aardappelmousseline – gepofte paprika olie
of

Ossenhaas en varkensmedaillon |bospaddenstoelenjus
of

Wildproeverij| combinatie van drie wildsoorten

Koffieparfait| koffie stoofpeer - karamelmousse

Keuze menu 4 € 49,50

Proeverij van voorgerechtjes

Zalm| bieslooksaus
of

Kalfsentrecote| pompoenrisotto - saliejus
of

Wildproeverij |combinatie van drie wildsoorten

Chocolade truffeltaart| hangop – bramen - roomijs

Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen aan de hand van onze
a la carte kaart.

