

Wild eten in de Achterhoek 2024

Groepsdiner 1 € 39,50

Wildbouillon | kastanjerroom
of
Romige bospaddenstoelensoep

Zalm | bieslooksaus
of
Varkensmedaillon | peperroomsaus
of
Hazenbout en hazenpeper

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

Groepsdiner 2 € 44,50

Salade | gerookte zalm – gerookte forel- Noorse garnalen
of

Champignons in een krokant jasje |
warme knoflooksaus
of

Wildtrio |
gerookte eendenborst – wildpaté - wildzwijnsham

Zeebaars | aardappelmousseline – dillesaus
of

Kalfsentrecote | salie jus
of

Wildzwijnssukade | spruitjesstampot- bockbiersaus

Samenspel van diverse nagerechten

Groepsdiner 3 € 46 ,50

Gerookte makreel |
gaspacho van tomaat- hangop

of

Rundercarpaccio |
truffelmayonaise- Parmezaanse kaas

of

Charcuterie van wild |

Zeebaars | aardappelmousseline – dillesaus

of

Diamanthaas en varkensmedaillon | bospaddenstoelensaus

of

Hertenrollade | morillesaus

Bastogne parfait | bramengel – karamelmousse

Groepsdiner 4 € 46,50

Proeverij van voorgerechtjes

Zalm | bieslooksaus

of

Kalfsentrecote | saliejus

of

Hertenrollade | morillesaus

Chocolade trifle | kersen

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