



THUISERVICE VOORGERECHTEN

Visserslatijn gerookte zalm – paling - forel – makreel - gemarineerde zalm	15.5
Charcuterie van wild assortiment van wildvleeswaren	12.5
Carpaccio van ossenhaas truffelmayonaise – Parmezaanse kaas	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		12
Hors d-oeuvre huisgemaakte huzarensalade met luxe vlees- en visgarnituren		21,50
Herfstsalade Knolselderij - gemarineerde portobello – hazelnoten- Allemandsvriend van kaasboerderij Köning		9.5

THUISERVICE HUISGEMAAKTE SOEPEN

	1 pers.	Liter
Romige kreeftensoep	8.5	34,-
Tomatensoep Partjes tomaat – gehaktballetjes – rijst	6	22.5
Krachtige wildbouillon	7	26,-
Romige bospaddenstoelensoep	7	26,-

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



THUISERVICE HOOFDGERECHTEN

Risotto pompoen – geroosterde rode biet – geitenkaas – Achterhoekse pompoenpitten	15.5
Zalm op de huid gebakken bieslooksaus	19.5
Kalf entrecote saliejus	23.5
Tournedos rode wijnsaus	31
Fazant bout en borst – Achterhoekse rookworst – spek – romige zuurkool – puree <i>Zonder garnituur</i>	28.5 23
Hazenpeper rode kool – puree <i>Zonder stampot van rode kool</i>	20 17.5
Hazenbout doorgebraden achterbout – wildsaus <i>Zonder garnituur</i>	22 19,5
Sukade van wildzwijn spruitjes stampot – bockbiersaus	22

THUISERVICE DESSERTS

Achterhoekse kazen Hummelse kweeperencompote – kletzenbrood	12
Chipolata pudding marasquinsaus	7

**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

Pompoenrisotto > *Al roerende in een pannetje verwarmen*

Vis

In voorverwarmde oven 10 min 180 graden

Vlees

In voorverwarmde oven 10 min 180 graden

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.

**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