



TAFELMENU

Wekelijks bieden wij u een wisselend 3 en/ of 4 gangen menu aan met producten die de markt ons deze week te bieden heeft.

Wilt u weten wat wij u deze week te bieden hebben?

Vraag het uw gastvrouw of gastheer!

3 gangen (voorgerecht hoofdgerecht dessert)	35,00
3 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht)	37,00
4 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert)	41,00

VOORGERECHTEN

Worden geserveerd met brood, roomboter & olijfolie

WILD PROEVERIJ

Carpaccio van hert met crème van Parmezaan | coppa en rilette van wildzwijn
compôte van vijgen | klein wildsoepje


15,00

CARPACCIO VAN HERT

Hertenkalf | crème van Parmezaan | krokant brickdeeg met 5-spice
croutons van bloedworst | ingelegde wintergroenten

13,50

SEIZOENSSALADE

Paddestoelen | fgeblust met rode port | frisse salade | siroop van sherry
geraspte pecorino | tunnbröd krokant | kruidige croutons | frambozen dressing

11,50

ZALM & ZUURKOOL

Gerookte zalm | frisse zuurkool | gegaard met appel en gember
Krokante kappertjes | dille olie

13,50

MAKREEL & BOTERVIS

Rilet van gerookte makreel | carpaccio van botervis | sinaasappel | geschaafde venkel

14,50

SOEPEN

Worden geserveerd met brood, roomboter & olijfolie

UIENSOEP

Op z'n frans | croutons | gratineerd met gruyère

7,00

VISSOEP

Rijkelijk gevuld | rouille met saffraan | toast

8,50

WILD SOEP

Stevige wildsoep | croutons en room | wereldberoemd in Asselt

8,00

WILDBOULLON

Krachtige bouillon van wild | paddenstoelen, port en truffel | tuinkruiden

6,50

TUSSENGERECHTEN

SCAMPI

Romige kruidensaus | specialiteit

14,50

TUSSENGERECHT VAN HET TAFELMENU

Vraag het onze medewerkers

12,00

SUKADE VAN WILDZWIJN

Crème van gepofte pompoen | kruidenolie | klassieker

14,50

VISGERECHTEN

CATCH OF TODAY

Verantwoorde vangst | op een stampotje | aardappelgarnituur

23,50

MOSSELEN

Naturel, met witte wijn óf grimbergen dubbel | sausjes | frites

v.a. 22,00

ZEETONG

Gebakken in roomboter | 500 gram | hele vis | groentegarnituur | aardappelgarnituur

49,50

SCAMPI A LA CHEF

8 Scampi | romige kruidensaus | pasta | fijne groenten

24,50

VEGETARISCH

PORTOBELLO

Gevuld met spinazie en kruidenkaas | crème van gepofte pompoen
tarte tatin van rode ui

19,50

VLEESGERECHTEN

PASTA

Spaghetti | coppa van wild zwijn | paddestoelen | truffelolie | crème fraîche | Parmezaan
Ook een vega variant zonder coppa is mogelijk! ✓

17,50

KNIEN IN 'T ZOER

Konijnenbout op Limburgse wijze | recept gejat van oma

18,50

WILDGOULASH

Goulash van hert en wildzwijn | geserveerd in een cocotte

19,50

TOURNEDOS

Biefstuk van de haas | peper- of rode wijn saus
groentegarnituur | aardappelgarnituur

28,50

HERT

Hertenrugfilet | crème van pastinaak | rode wijnsaus

27,50

HERFSTSCHNITZEL

Huisgemaakt | met bospaddenstoelensaus

17,50

BIJLAGEN

OM VERSPILLING TEGEN TE GAAN

onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur

Salade | groenten | aardappelkroketjes

3,50

Extra sauzen

2,50

Tube mayonaise

0,70