



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)	38,00
3 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht)	40,00
4 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert)	44,00

VOORGERECHTEN

Worden geserveerd met brood en boter

WILD PROEVERIJ

Carpaccio van hert met truffelcrème | zwijnsham | wildpastei
mango chutney | klein wildsoepje

16,50

SEIZOENSSALADE

Paddestoelen | afgeblust met rode port | frisse salade | siroop van sherry
geraspte pecorino | zwijnsham | kruidige croutons | frambozen dressing

13,50

GRAVAD LAKS

Gemarineerde zalm | frisse biet | zoetzure komkommer | mosterd dille

14,50

TARTAAR VAN BIET & QUINOA

beukenzwammetjes | gerookte geitenkaas | krokantje van tunnbröd

13,50

SOEPEN

Worden geserveerd met brood en boter

UIENSOEP

Op z'n frans | croutons | gegratineerd met gruyère

7,50

VISSOEP

Rijkelijk gevuld | rouille & toast

10,00

WILD SOEP

Stevige wildsoep | croutons en room | wereldberoemd in Asselt

9,50

WILDBOULLON

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

7,50

TUSSENGERECHTEN

SCAMPI

Romige kruidensaus | specialiteit
14,50

STOOF VAN WILDZWIJN

Zacht gesmoorde wildzwijnsnek | crème van gerookte knolselderij | kruidenolie | wildjus
14,50

VISGERECHTEN

CATCH OF TODAY

Verantwoorde vangst | dagelijks vers | vraag naar de vangst van vandaag
25,00

MOSSELEN

Naturel, met witte wijn óf Grimbergen dubbel | diverse sausjes | frites
v.a. 25,00

ZEETONG

Gebakken in roomboter | hele vis 500 gram | aan tafel gefileerd
49,50

VEGETARISCH

HERFST STOOPPOTJE

Vegetarisch stoofpotje geserveerd in een cocotte | stoofpeertje | winterse groenten
24,50

VLEESGERECHTEN

KNIEN IN 'T ZOER

Konijnenbout op Limburgse wijze | stoofpeertje | recept gejat van oma
23,50

WILDGOULASH

Stoof van hert en wildzwijn | geserveerd in een cocotte | stoofpeertje
24,50

TOURNEDOS

Biefstuk van de haas | Nederlands rund | rode wijnsaus met paddestoelen
34,50

HERT

Hertenrugfilet | crème van pastinaak | rode wijnsaus | stoofpeertje
29,50

SCHNITZEL MET BOSPADDESTOELEN

Huisgemaakte schnitzel | romige saus met paddestoelen | gestoofd peertje
19,50

BIJLAGEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passend groentegarnituur en frites

Salade | groenten | aardappelkroketjes | gebakken aardappeltjes

3,50

Extra sauzen

2,50

Tube mayonaise

0,80