



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)	40,00
3 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht)	45,00
4 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert)	50,00

VOORGERECHTEN

Worden geserveerd met brood en boter

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Carpaccio van runderhaas | truffelcrème | Parmezaan | pitjes en rucola
16,00

WILD PROEVERIJ

Carpaccio van hert met truffelcrème | ham en pastei van het wildzwijn
mango chutney | klein wildsoepje
17,50

HERFSTSALADE

Paddenstoelen | afgeblust met rode port | frisse salade | siroop van sherry
geraspte pecorino | zwijnsham | kruidige croutons | frambozen dressing
14,50

MAKREEL

Rilette van makreel | ingelegde venkel | crème van gerookte bataat | olijvenmayo
14,50

TARTAAR VAN BIET & QUINOA

beukenzwammetjes | gerookte geitenkaas | krokantje van tunnbröd
13,50

SOEPEN

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

WILDBOUILLON

Krachtige bouillon van wild | paddenstoelen | port en truffel | tuinkruiden
8,00

TUSSENGERECHTEN

SCAMPI

Romige kruidensaus | specialiteit
15,00

TUSSENGERECHT VAN HET TAFELMENU

Vraag het onze medewerkers
14,00

PROCUREUR VAN WILDZWIJN

Zacht gegaard en krokant gebakken wildzwijnsnek | crème van pompoen | compôte van rode ui | kruidenolie | wildjus
15,00

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 STOOFPOTJE

Vegetarisch stoofpotje met paddenstoelen | stoofpeertje | winterse groenten
26,50

VLEESGERECHTEN

KNIEN IN 'T ZOER

Konijnenbout op Limburgse wijze | stoofpeertje | recept gejat van oma
24,50

WILDGOULASH

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

TOURNEDOS

Biefstuk van de haas | Nederlands rund | rode wijnsaus met paddenstoelen
37,50

HERT

Hertenrugfilet | crème van pastinaak | rode wijnsaus | stoofpeertje
31,50

PARELHOEN

Parelhoen suprême | in een krokant jasje van parmaham
romige saus van appel en calvados | gevuld tomaatje
25,50

SCHNITZEL MET BOSPADDENSTOELEN

Huisgemaakte schnitzel | romige saus met paddenstoelen | gestoofd peertje
22,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passend groentegarnituur en frites