



R E S T A U R A N T  
maaszicht

## 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 uw gastheer/-vrouw

3 gangen tafelmenu € 32,50

4 gangen tafelmenu € 39,50

## Vooraf

### Eend

Huis gerookt | crème van gepofte bataat | glazige appel | salade met truffeldressing  
11,50

### Oesters

Oosterschelde oester no. 3 | half dozijn op ijs | naturel geserveerd |  
citroen | sjalot-azijn en roggebrood  
14,50

### Carpaccio van hert

Hertenkalf | crème van truffel | stengel van brickdeeg en parmezaan  
12,50

### Herfstige salade

Bospaddenstoelen en port | frisse salade | frambozendressing |  
spek | pitjes  
10,50

### Proeverijtje van vis

Diverse soorten gerookte vis | taartje van garnalen | espresso van strandkrabbetjes  
15,50

## Soepen

### Wildsoep

Gebonden stevige soep | croutons en room | Wereldberoemd in Asselt  
7,50

### Soep van de dag

Dagelijks vers gemaakt | licht gebonden  
6,00

### Wildbouillon

Krachtige bouillon van haarwild | paddestoelen | port en truffel  
6,50

### Vissoep

Rijkelijk gevuld | geserveerd met rouille  
8,50

## Warm | Tussen

### Scampi's

Grote garnalen a la Chef | romige kruiden saus  
14,50

### Houtduif & Whisky

Gepekeld en gerookt met het hout van Jack Daniëls vaten | crème van knolselderij |  
saus van bramen en whisky  
15,00

### Coquilles

Parelcouscous | saus van venkel en dille  
15,00

### Tussengerecht van het menu

10,50

## Vis

### Catch of today

Dagelijks vers | aanbod van de markt | vraag naar de vangst van vandaag  
21,50

### Zeetong

Gebakken in roomboter | 500 gram | aan tafel gefileerd  
(dagprijs)

### Snoekbaars

Gelakt met stroop | stamppotje van gepofte knoflook en spinazie |  
Beurre blanc van citroen | spiesje van scampi  
22,50

## Vlees | Wild

### Tournedos

Biefstuk van de haas | Nederlands rund | saus van rode wijn en bospaddenstoelen |  
tarte tatin van rode ui  
26,50

### Parelhoen

Krokant jasje van parmaham | crème van zoete aardappel | saus van appel en calvados  
18,50

### Knien in 't zoer

Konijnenbout op Limburgse wijze | recept gejat van oma  
18,50

### Hert

Hertenrugfilet | crème van pastinaak | rode wijn saus | gestoofd peertje  
24,50

### Haas

Hazenrugfilet | rosé gebraden | klassieke wildsaus  
25,50

### Hazenbout

Op grootmoeders wijze | gegaard in wildsaus  
19,50

### Wildgoulash

Stoofgerecht van hert en wildzwijn | geserveerd in een cocotte  
18,50

## Vlees noch Vis

### Vegetarisch

Portobello | gevuld met spinazie en kruidenkaas |  
crème van gepofte pompoen | tarte tatin van rode ui  
17,50

Heeft U een voedsel allergie of intolerantie, laat het ons weten !