

## VOORGERECHTEN

### HERTENCARPACCIO

dun gesneden hertenfilet | rucola  
parmezaanse kaas | geroosterde  
pijnboompitten | dressing van olijfolie,  
balsamico azijn, mosterd, honing,  
granaatappelpitjes en een beetje truffelolie  
**18.00 p.p.**

### BOSPADDENSTOELENSOEP

mix van wilde paddenstoelen  
(eekhoorntjesbrood, cantharellen,  
shiitake, oesterzwammen)  
knoflook | verse tijm | fijngehakte peterselie  
| een scheutje truffelolie  
**15.00 p.p.**

### HERFST-/WINTER SALADE

gemengde sla (rucola, veldsla, radicchio)  
geroosterde pompoenblokjes | gedroogde  
cranberries | rode bietjes | walnoten  
blauwe kaas | dressing van olijfolie,  
balsamico azijn, honing, mosterd  
**24.00 p.p.**



## HOOFDGERECHTEN

### HERTENBIEFSTUK

hertenbiefstuk | rode wijnsaus | knoflook  
rozemarijn | boter | aardappel gratin  
gegrilde witlof  
**44.00 p.p.**

### HAZENPEPER

hazenpeper | stoofpeer  
aardappelmousseline | zuurkool  
**36.00 p.p.**

## NAGERECHT

### CRÈME BRÛLÉE

**16.00 p.p.**





A decorative border of brown antlers surrounds the central red rectangle.

**MORE**

*Wildkaakt  
/ Keuzemenu*

**N**®