WILDSEIZOEN

2026

MENU & SUGGESTIEWIJNEN

VOORGERECHTEN

Paté en croûte & duinbes — € 21,50
Gelei, peperkoekcrumble en vijg
Wijnsuggestie · Kleine Zalze · Vineyard Selection Chenin Blanc — € 7,50 / glas

Carpaccio van hert — € 21,50
Stilton en crème van peer
Wijnsuggestie · Kleine Zalze · Vineyard Selection Chenin Blanc — € 7,50 / glas

Toast met boschampignons — € 20,00
Truffel
Wijnsuggestie · Pasqua Villa Borghetti · Chardonnay Oaky — € 7,50 / glas

HOOFDGERECHTEN

Hertensteak — € 44,50
Winterse garnituur en amandelkroketjes
Wijnsuggestie · Luis Cañas · Rioja Reserva — € 8,00 / glas

Hazenrug "Harlekijn" — € 45,50
Wijnsuggestie · Famiglia Corbelli · Sangiovese Puglia — € 8,00 / glas

Hertensteak Rossini — € 53,50
Wijnsuggestie · Luis Cañas · Rioja Reserva — € 8,00 / glas

Wilde duivenborst & zwezerik — € 47,90
Rabarber, rode biet en rozemarijnjus
Wijnsuggestie · Famiglia Corbelli · Sangiovese Puglia — € 8,00 / glas

Stoofpotje van hert — € 37,50
Klassieke bereiding, seizoensgarnituur
Wijnsuggestie · Luis Cañas · Rioja Reserva — € 8,00 / glas

Wilde tarbot — € 48,50
Schorseneren en saus van zee-egel
Wijnsuggestie · Kleine Zalze · Vineyard Selection Chenin Blanc — € 7,50 / glas

VEGETARISCH

Pasta met boschampignons & truffel — € 28,00
Met extra verse truffel — € 41,50
Wijnsuggestie · Pasqua Villa Borghetti · Chardonnay Oaky — € 7,50 / glas

DESSERT

Millefeuille — € 14,50
Diplomatencrème en peer
Wijnsuggestie · Santa Alicia · Late Harvest Muscatel — € 7,50 / glas