

Suggesties

Voorgerecht

Krokant gebakken zwezerik	€ 21,00
----------------------------------	---------

rode porto, knolselder, pastinaak, boschampignons, spinazie

Wildkroketjes	€ 19,00
----------------------	---------

fris winters slaatje

Butternut soepje (pompoen)	€ 11,00
-----------------------------------	---------

croûtons en crumble van spek

Hoofdgerecht brood of aardappelbereiding inbegrepen

Stoofpotje van varkenswangen	€ 31,50
-------------------------------------	---------

witloofslaatje

Stoofpotje van hert	€ 33,00
----------------------------	---------

winterse groenten garnituur

Fazant Brabançonne	€ 34,50
---------------------------	---------

filet, gekonfijt boutje, witloofpuree, gecarameliseerd witloof

Gebakken sliptongen	€ 38,00
----------------------------	---------

witloofslaatje, huisgemaakte tartaarsaus

SUPPLEMENTEN VOOR
DE VOLLEDIGE KAART

Winterse warme groentjes in plaats van slaatje

€ 3,50

Gratin aardappelen

€ 4,00

Dessert

Tarte Tatin	€ 12,00
--------------------	---------

gekaramelliseerd appeltaartje en bolletje vanille-ijs

Huisgemaakte tiramisu van brownie	€ 10,00
--	---------

Wijntips voor de herfst

Wit

GLAS € 7,50

FLES € 39,50

Vignerons Ardéchois, Gravette Chardonnay

Ardèche IGP, Frankrijk · Chardonnay

Rijpe appel, citrus en lichte perzik. Fris, rond en mooi in balans.

Rood

GLAS € 9,00

FLES € 47,50

Villa Loren, Valpolicella Ripasso DOC

Veneto, Italië · Corvina, Rondinella en Corvinone

Rijpe kersen en warme specerijen met een fluweelzachte structuur. Rijk, vol en mooi complex. Ideaal bij onze heerlijke vleesgerechten voor wie graag geniet van een iets vollere wijn.

Rosé

GLAS € 6,50

FLES € 35,00

Gavinell Cap au Sud, Gris

Saint-Guilhem-le-Désert, Frankrijk · 100% Grenache Gris

Een lichte rosé kleur in het glas. In de neus ontdek je aroma's van exotisch fruit in combinatie met aardbeien. Een heerlijke frisse en fruitige smaak.

VOOR ANDERE WIJNEN KUN JE STEEDS ONZE WIJNKAART VRAGEN