

LUNCHMENU (TUSSEN 12.00 EN 15.00) € 28,50

DAGMENU

DAGELIJKS WISSELEND 3-GANGENMENU € 34,25
MET EEN KEUZE IN HET HOOFDGERECHT TUSSEN VIS EN VLEES

DAGELIJKS WISSELEND 4-GANGENMENU € 41,95
MET EEN KEUZE IN HET HOOFDGERECHT TUSSEN VIS EN VLEES

MENU 'FORESTIER' € 41,95

GEROOKTE SPEENVARKEN FILET MET EEN ANTIBOISE VAN TROSTOMAAT
EN EEN TUILLE MET TIJM EN ZEEZOUT

KOPJE HELDERE RUNDERBOUILLON MET KALFSTONG, MADEIRA EN BASILICUM

SNOEKBAARSFILET MET NOODLES, SPINAZIE EN COURGETTE,
GESERVEERD MET EEN BOTER CRÈME MET TRUFFELJUS EN PICUDO OLIJFOLIE

LUCHTIGE AMANDELMOUSSE GEPARFUMEERD MET AMARETTO,
KLETSKOPPEN EN EEN SAUS VAN BOTERBABELAARS

MENU 'GASTRONOMIQUE'  € 57,50

DAGELIJKS WISSELEND 6-GANGEN VERRASSINGSMENU
COMBINATIE VAN VIS- EN VLEESGERECHTEN
DIEET- OF ANDERE WENSEN GRAAG IN OVERLEG

KINDERMENU € 16,25

TOMATENSOEP OF HELDERE RUNDERBOUILLON
RUNDERHAAS OF KIPFILET
(GESERVEERD MET FRIETJES, SALADE, MAYONAISE EN APPELMOES)
VANILLE ROOMIJS MET VRUCHTEN EN SLAGROOM

WIJNARRANGEMENT

GRAAG STELLEN WIJ VOOR UW DINER EEN BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT SAMEN
(MINIMAAL 2 PERSONEN). WIJ SERVEREN OOK EEN AANTAL WIJNEN PER GLAS.
MEER INFORMATIE BIJ ONZE MEDEWERKERS.

 = AANRADER

VOORGERECHTEN

<u>TERRINE:</u> ✦ VAN KALFSLEVER, APPEL, WILDE EENDENLEVER EN GEKONFIJTE UIEN, MET RODE BIET EN EEN DRESSING VAN MADEIRA	€ 14,75
<u>RODE MUL:</u> TIËDE RODE MUL FILET MET LOMO IBERICO, GEMARINEERDE PEER EN EEN DRESSING VAN OCAL OLIJFOLIE	€ 15,25
<u>VISTRIO:</u> LAUWWARME 'HACHEE' VAN RIVIERKREEFTJES, GARNALEN EN GAMBA'S, MET ZILVERUITJES, VENKEL EN COUSCOUS MET RAS EL HANOUT KRUIDEN	€ 15,95
<u>COQUILLES:</u> 2 COQUILLES MET TRANCHES BREYDELSPEK, NOTENSLA EN AARDAPPEL MOUSSELINE	€ 14,75
<u>VEGETARISCH:</u> TARTAARTJE VAN TOMAAT, BUFFELMOZZARELLA, OUDE KAAS EN COURGETTE, GESERVEERD MET ARTISJOKTAPENADE EN EEN DRESSING VAN NOTEN EN PETERSELIE	€ 13,95

SOEPEN

<u>CRÈMESOEP VAN PAPRIKA, CRÈME FRAÎCHE EN DRAGON (VEGETARISCH)</u>	€ 8,75
<u>VISBOUILLON</u> MET SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN EN GARNALENKOEKJES	€ 10,50
<u>HELDERE GEVOGELTEBOUILLON</u> MET CRÊPES MET PARELHOEN, MORIELJES, BOSUITJES EN BRUNOISE VAN PASTINAAK	€ 8,75
<u>LICHTER CRÈMESOEP VAN BRUSSELS LOF</u> MET HOLLANDSE GARNALEN, GAMBA EN MILDE CURRY	€ 8,95
<u>HELDERE RUNDERBOUILLON</u> MET TUINKRUIDEN EN RAVIOLI'S VAN WILDE EENDENLEVERMOUSSE	€ 8,75

WARME VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

<u>WILDE EENDENLEVER</u> GESAUTEERDE WILDE EENDENLEVER MET APPELPARTJES, SORBET VAN GRANNY SMITH EN HOJIBLANCA OLIJFOLIE	€ 16,50
<u>KAMMOSELEN</u> GEBAKKEN KAMMOSELEN MET EEN BLOEMKOOLRISOTTO EN PARMEZAANSE KAAS	€ 15,75

✦ = AANRADER

HOOFDGERECHTEN

VIS

<u>KABELJAUW</u> GEBAKKEN KABELJAUWFILET GESERVEERD OP TOMATENRISOTTO MET EEN CRÈME VAN BOSPADDENSTOELEN EN PETERSELIE	€ 25,50
<u>ZALM</u> IN SESAMZAAD GEPANEERDE ZALM MET SPAGHETTI VAN KOMKOMMER EN EEN HUISGEMAAKTE BEURRE BLANC SAUS	€ 24,95
<u>ZEETONG</u> GEBAKKEN HELE ZEETONG, VOOR U GEFILEERD AAN TAFEL, MET EEN SAUS VAN ROOMBOTER, BASILICUM EN KRAB	€ 36,50

VLEES

<u>TOURNEDOS VAN DE RUNDERHAAS</u> MET PETERSELIEWORTEL, PASTINAAK, SPINAZIE EN EEN RODE WIJN SAUS	€ 27,50
<u>GRAINFED RIB-EYE</u> GEBAKKEN RIB-EYE MET UI, PAKSOI, TRUFFELJUS EN PARMEZAANSE KAAS	€ 25,50
<u>LOMO IBERICO</u> OP GESAUTEERDE WITLOF MET SALIE, PANCETTA, CRÈME VAN COURGETTE EN KALFSZWEZERIK	€ 26,50
<u>KALFSFILET</u> MET EEN MOUSSE VAN KNOLSELDERIJ, PAKSOI EN MINI BIETJES	€ 25,95



AANBEVOLEN GERECHT OP BOSWACHTERS WIJZE

GRIETFILET IN BASILICUMPANKO MET GESAUTEERDE WILDE EENDENLEVER GEKONFIJTE SJALOTTEN EN EEN DRESSING VAN RODE WIJN, KALFSFOND EN TRUFFEL	€ 32,-
--	--------

VEGETARISCH

<u>ITALIAANS KAASTAARTJE</u> MET ZONGEDROOGDE POMEDORITOMAAT, RUCOLAPESTO EN OLIJFOLIE	€ 20,50
---	---------

DESSERT

KAASJES € 12,75

DIVERSE HOLLANDSE EN BUITENLANDSE KAASSOORTEN
MET KLETSENBROOD, DADELS EN HONING

SUGGESTIE: LATE BOTTLED VINTAGE PORT UIT 2000 € 6,-
PEDRO XIMENEZ SHERRY (ZOETE, DONKERKLEURIGE EN STROPERIGE SHERRY) € 7,25

TERRINE CHOCOLADE € 10,50

TERRINE VAN VALRHONA CHOCOLADE, GEBRANDE ITALIAANSE MERENGUE
EN EEN CRÈME VAN KAMEL

SUGGESTIE: BANYULS (VERSTERKTE ZOETE WIJN, PERFECT BIJ CHOCOLADE) € 6,-

GEMBERPARFAIT € 11,50

MET BASILICUM, CHOCOLADEMOUSSE EN KRUIDKOEK
EN EEN SIROOP VAN ACETOBALSAMICO

SUGGESTIE: MUSCAT DE RIVESALTES (HELDERE, ZOETE, WITTE DESSERTWIJN) € 5,50

VRUCHTENBOWL € 10,85

GEMARINEERDE VRUCHTENBOWL IN RUM- APPEL- EN VLIERBESSENSIROOP,
MET ROOMIJS VAN WALNOOT

SUGGESTIE: NUCHO DE PEGOES (AMBERKLEURIGE PORTUGESE DESSERTWIJN) € 5,50

TARTELETTE € 11,75

MET VERSE VIJGEN EN AMANDEL, MOUSSE MET WITTE CHOCOLADE EN TUILLE

SUGGESTIE: MUSCAT DE RIVESALTES (HELDERE, ZOETE, WITTE DESSERTWIJN) € 5,50

GRAND DESSERT 'BOSWACHTER' € 13,50

EEN KEUR VAN ZOETIGHEDEN UIT ONZE EIGEN PATISSERIE

SUGGESTIE: 2 VERSCHILLENDE DESSERTWIJNEN IN PROEFGLAASJES (2 KLEINE GLAASJES) € 5,50

VOOR MEER DIGESTIEVEN Z.O.Z.

