



Seizoen 2018-2019

# wildkaart



## Voorgerechten

<i>Wildbouillon met eekhoorntjesbrood tortellini en knolselderij</i>	€ 8,50
<i>Pastei met ragout van Veluws wild</i>	€ 9,50
<i>Licht gerookte hertencarpaccio met truffeldressing en eendenlever</i>	€12,50
<i>Duo van hertenpastrami en wildzwijn coppa di parma</i>	€10,50
<i>Wild zwijnpaté met compote van rode ui en gekonfijte paddenstoelen</i>	€ 9,50

**Specialiteit: €14,50**

*Bourgondische wild charcuterie met wildzwijn coppa di parma, herten pastrami, gedroogde eendenworst, wild paté en een wild bitterbal.  
Garnituur van gemarineerde zilver ui en paddenstoelen tappenade.*

## Hoofdgerechten

<i>Gekonfijte eendenbout met zoet zure rozijnen</i>	€26,50
<i>Veluwse stoofpot van hert en wildzwijn</i>	€24,50

*Wild duo van herten sukade en zacht gegaarde wildzwijn wang geserveerd met huisgemaakte wildjus en bospaddestoelen.* €26,50

<i>Hertenbiefstuk met jus van rode port, vossebessen en chocolade</i>	€28,50
<i>Hazenrugfilet met jus van appel, spekjes en kruidkoek</i>	€32,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een stamppotje, stoofpeer, verse groenten en salade met notendressing.*

## Dessert

<i>Tartatin van appel met hazelnootparfait</i>	€ 8,75
<i>Coupe vanille-ijs met noten en caramelsaus</i>	€ 8,75

*Wijnsuggestie: Pere et Fils Syrah Grenache fles €19,75 glas € 3,95*