

Dinerkaart:

Keuzemenu drie gangen € 32,50

Keuzemenu vier gangen € 36,50

Voorgerechten:

Carpaccio van Hollands rund met Parmezaanse kaas en een dressing van zwarte truffel

Aanbevolen bier: Strandgaper

Paté van wild zwijn, compote van rode ui en een krokantje van bladerdeeg

Aanbevolen bier: Leffe Blond

Gamba's in knoflookroom

Aanbevolen bier: Orval

Winterse salade met gepocheerde peer, noten, Fourme d' Ambert en een dressing van grove mosterd en port

Aanbevolen bier: Delirium Tremens

Cocktail van gerookte zalm, wasabi en sojasaus

Aanbevolen bier: Hoegaarden Grand Cru

Soepen

Wildbouillon met een scheutje Madeira en fijngehakte kervel

Licht gebonden kerriesoep met gerookte kip en bosui

Hoofdgerechten:

Biefstuk van Hollands rund à 250 gram met Stroganoffsaus
(supplement € 6,50)

Aanbevolen bier: Kasteelbier

Gegrilde wild zwijnkotelet met een saus van rode wijn en mosterdzaadjes
(supplement € 3,50)

Aanbevolen bier: Chimay Special

Klassiek bereide wildpeper, van hert, haas en zwijn
(supplement € 3,50)

Aanbevolen bier: Leffe Bruin

Hertenbiefstuk met een saus van bospaddestoelen
(supplement € 7,50)

Aanbevolen bier: Karmeliet Tripel

Filet van snoekbaars met een limoen-saffraanboter

Aanbevolen bier: Petrus Blond

Gepelde gamba's met groentes, knoflook en een huisgemaakte ravigotte
(6 stuks)

Aanbevolen bier: Urthel Hop It

Paddenstoelenrisotto met een winters groentengarnituur

Aanbevolen bier: Vuur en Vlam

Desserts:

Aanbevolen bieren: Gouden Carolus en Grand Prestige

Crema Catalana, ijsvariant op de Crème Brulee, op basis van de typische Catalaanse likeur

Kaasplankje van Andy
(Supplementprijs € 7,50)

Kaneelijs met bitterkoekjes en slagroom

À la carte (op basis van de meerkeuze menu's):

Kleine voorgerechten:

Knoflookbrood met olijfolie en zeezout	€ 5,50
Broodplankje met aioli, olijventapenade en tomatensalsa	€ 6,50
Charcuterie; diverse worstsoorten en hammen samengesteld door de chef	€ 9,75

Voorgerechten:

Carpaccio van Hollands rund met Parmezaanse kaas met truffeldressing	€ 12,75
Paté van wild zwijn, compote van rode ui en een krokantje van bladerdeeg	€ 11,75
Gamba's in knoflookroom	€ 13,50
Winterse salade met gepocheerde peer, noten, Fourme d' Ambert en een dressing van grove mosterd en port	€ 14,50
Cocktail van gerookte zalm, wasabi en sojasaus	€ 11,50

Soepen

Wildbouillon met een scheutje Madeira en fijngehakte kervel	€ 6,75
Licht gebonden kerriesoep met gerookte kip en bosui	€ 5,50

Hoofdgerechten:

Biefstuk van Hollands rund à 250 gram met Stroganoffsaus	€ 26,75
Gegrilde wild zwijkotelet met een saus van rode wijn en mosterdzaadjes	€ 24,75
Klassiek bereide wildpeper	€ 25,50
Hertenbiefstuk met een saus van bospaddenstoelen	€ 28,50
Filet van snoekbaars met een limoen-saffraanboter	€ 21,50
Paddenstoelenrisotto met een winters groentegarnituur	€ 21,50
Gepelde gamba's met groentes, knoflook en ravigotte (6 stuks)	€ 23,50

Alle gerechten worden geserveerd met warme groentes en een bijpassend aardappeligarnituur (met uitzondering van het vegetarisch gerecht)

Desserts:

Crema Catalana, ijsvariant op de Crème Brulee op basis van de typische Catalaanse likeur	€ 10,50
Kaasplankje van Andy	€ 14,50
Kaneelijs met bitterkoekjes en slagroom	€ 9,50