

Wildmenu

Wild eten in de Achterhoek

Van half oktober tot eind december serveren wij in ons restaurant smaakvolle wild-gerechten. Deze culinaire hoogstandjes worden gecombineerd met persoonlijke aandacht en gastvrijheid, zodat u zich helemaal uit en toch thuis voelt. Het wild wordt zoveel mogelijk in de Achterhoek geschoten en aangeleverd door regionale jagers.

Wild essen in der Achterhoek

Von Mitte Oktober bis Ende Dezember servieren wir in unserem Restaurant leckere Wildgerichte. Diese kulinarischen Köstlichkeiten werden mit persönlicher Aufmerksamkeit und Gastfreundschaft kombiniert. Das Wild wird, soweit möglich, in der Achterhoek geschossen und durch regionale Jäger angeliefert.

Eating wild game in the Achterhoek

From mid-October until the end of December we serve tasty wild game dishes in our restaurant. These culinary delights, combined with personal attention and hospitality, ensure that our guests experience a pampered and homely touch. The wild game is hunted mainly in the Achterhoek and delivered by regional hunters.

Voorgerechten

Vorgerichte | Starters

Hertencarpaccio

14,50

Afgegarneerd met bospaddenstoeltjes, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.

Hirsch-Carpaccio. Garniert mit Waldpilzen, Trüffelmayonnaise und Parmesan.

Venison carpaccio. Garnished with wild mushrooms, truffle mayonnaise, and Parmesan cheese.

Gerooke wild zwijn ham

14,45

Afgegarneerd met een vijgendressing, gerooke amandelen en een peertje.

Geräucherter Wildschweinschinken. Garniert mit einem Feigendressing, geräucherten Mandeln und einer kleinen Birne.

Smoked wild boar ham. Garnished with a fig dressing, smoked almonds, and a small pear.

Tussengerecht

Zwischengericht | Appetizer

Bospaddenstoelen crèmesoep

7,90

Een roomzachte bospaddenstoelen crèmesoep met een boeket van verse bospaddenstoelen, gegarneerd met wild zwijn ham.

Waldpilzcremesuppe. Eine cremige Pilzcremesuppe mit frischen Waldpilzen, garniert mit Wildschweinschinken.

Creamy wild mushroom soup. A creamy wild mushroom soup with fresh wild mushrooms, garnished with wild boar ham.

Hoofdgerechten

Hauptgerichte | Main courses

Jachtstoofpannetje

30,00

Een pannetje met een stoofschotel van verschillende soorten wild.

Jagdeintopf. Ein Pfännchen mit einem Eintopf von verschiedenen Wildarten.

Game stew. Stew with various kinds of game.

Wild trio

34,25

De beste delen van een wild zwijn, haas en hert in de vorm van 3 heerlijke biefstukjes met jachtsaus of rode wijnjus.

Wild Trio. Die besten Teile vom Wildschwein, Hasen und Hirschen in Form von 3 leckeren Steaks mit Jägersoße oder Rotwein-Jus.

Trio of game meat. Dish with the best parts of game, hare and venison in 3 delicious steaks with sauce chasseur or red wine jus.

Hertenbiefstuk

32,50

Hertenbiefstuk uit de Achterhoek, geserveerd met een jachtsaus of rode wijnjus.

Steak vom Hirsch. Leckeres Steak vom Hirsch aus der Achterhoek, serviert mit einer Jägersoße oder Rotwein-Jus.

Venison steak. Delicious steak from our region, served with sauce chasseur or red wine jus.

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren en een gestoofd peertje.

Alle Gerichte werden mit passende Beilagen und einer gedünsteten Birne serviert.

All dishes are served with matching side dishes and a stewed pear.

Nagerechten

Desserts | Desserts

Herfstcoupe

8,90

IJscoupe met hazelnoot-, caramel- en pistache ijs, caramelsaus en slagroom.

Herbstbecher. Eisbecher mit Haselnuss-, Karamell- und Pistazieneis, Karamellsauce und Schlagsahne.

Fall ice cream cup, with hazelnut, caramel, and pistachio ice cream, caramel sauce, and whipped cream.

Koffie of thee specialiteit van het huis naar keuze

9,40

Zie dessertkaart.

Kaffee- oder Teespezialität des Hauses nach Ihrer Wahl. Siehe Dessertkarte.

Coffee or tea specialty. Have a look at our dessert menu.

Wild eten in de Achterhoek

Van half oktober tot eind december serveren wij in ons restaurant smaakvolle wild-gerechten. Deze culinaire hoogstandjes worden gecombineerd met persoonlijke aandacht en gastvrijheid, zodat u zich helemaal uit en toch thuis voelt. Het wild wordt zoveel mogelijk in de Achterhoek geschoten en aangeleverd door regionale jagers.

Wild essen in der Achterhoek

Von Mitte Oktober bis Ende Dezember servieren wir in unserem Restaurant leckere Wildgerichte. Diese kulinarischen Köstlichkeiten werden mit persönlicher Aufmerksamkeit und Gastfreundschaft kombiniert. Das Wild wird, soweit möglich, in der Achterhoek geschossen und durch regionale Jäger angeliefert.

Eating wild game in the Achterhoek

From mid-October until the end of December we serve tasty wild game dishes in our restaurant. These culinary delights, combined with personal attention and hospitality, ensure that our guests experience a pampered and homely touch. The wild game is hunted mainly in the Achterhoek and delivered by regional hunters.

Voorgerechten

Vorgerichte | Starters

Hertencarpaccio

14,50

Afgegarneerd met bospaddenstoeltjes, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.

Hirsch-Carpaccio. Garniert mit Waldpilzen, Trüffelmayonnaise und Parmesan.

Venison carpaccio. Garnished with wild mushrooms, truffle mayonnaise, and Parmesan cheese.

Gerooke wild zwijn ham

14,45

Afgegarneerd met een vijgendressing, gerooke amandelen en een peertje.

Geräucherter Wildschweinschinken. Garniert mit einem Feigendressing, geräucherten Mandeln und einer kleinen Birne.

Smoked wild boar ham. Garnished with a fig dressing, smoked almonds, and a small pear.

Tussengerecht

Zwischengericht | Appetizer

Bospaddenstoelen crèmesoep

7,90

Een roomzachte bospaddenstoelen crèmesoep met een boeket van verse bospaddenstoelen, gearneerd met wild zwijn ham.

Waldpilzcremesuppe. Eine cremige Pilzcremesuppe mit frischen Waldpilzen, garniert mit Wildschweinschinken.

Creamy wild mushroom soup. A creamy wild mushroom soup with fresh wild mushrooms, garnished with wild boar ham.