

Wild eten in de Achterhoek

Van half oktober tot eind december serveren wij in ons restaurant smaakvolle wildgerechten. Deze culinaire hoogstandjes worden gecombineerd met persoonlijke aandacht en gastvrijheid, opdat onze gasten zich helemaal uit en toch thuis voelen, het wild wordt zoveel mogelijk in de Achterhoek geschoten en aangeleverd door regionale jagers.



Voorgerechten

Parelhoen paté met een vulling van pruimen

Op een bedje van frisse salade met een frambozen dressing € 6,50

Carpaccio van gerookte wilde Eend

Een smaakvolle licht gerookte Eenden carpaccio, op een bedje van frisse salade met een vijgen dressing € 8,25

Voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken stokbrood.

Tussengerecht

Bospaddestoelen crème soep

Een roomzachte bospadenstoelen crème soep met een boeket van verse bospaddestoelen, gearneerd met wildzwijn ham € 5,00

Hoofdgerechten

Jachtstoofpannetje

Een pannetje met een stoofschotel van verschillende soorten wild € 19,00

Wild trio

De beste delen van een wildzwijn, haas en hert in de vorm van 3 heerlijke biefstukjes € 23,00

Hertenbiefstukje

Twee heerlijke biefstukjes van het hert, geserveerd met een huisgemaakte jachtsaus € 21,50

Alle gerechten worden geserveerd met aardappelpuree, rode kool en een gestoofd peertje.

Nagerechten

Duo chocolademousse

Witte- en bruine chocolademousse met een bol boerenroomijs en slagroom € 6,75

Panna cotta van het bos

Panna cotta met bosvruchten en vanille panna cotta en bosvruchtenijs € 7,50

Koffie specialiteit naar keuze

Zie dessertkaart € 6,40

Keuzemenu

U kunt zelf uw menu samenstellen met een voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht € 34,00

Wijnadvies

“Pinotage, Middelvlei”

Een delicaat vleugje kruidigheid voegt extra dimensie toe. De smaak is fluwelig zacht met hetzelfde overrompelende fruit als in de geur. Fles € 21,00

“Regent op Holt, 2016”

Een volle zachte rode Achterhoekse wijn, heeft een lichtgesloten neus met kersen- en houttonen. In de smaak vanille, kersen, pruimen en cacao, afkomstig van Wijndomein Schepershof in Groenlo. Fles € 22,50

Wildmenu 2018

Herfstmenu

Voorgerecht

Salade met gerookte zalm

Een frisse salade met gerookte zalm geserveerd met een dressing van framboos.

Ook als single gerecht te bestellen € 6,50

Keuze Hoofdgang

Tongrolletjes met zalm

Zacht gebakken tongrolletjes gevuld met zalm. Hierbij serveren wij een dille roomsaus.

Ook als single gerecht te bestellen € 16,50

Black Angus kogelbiefstuk

Met naar keuze champignonroomsaus, pepersaus of gebakken champignons.

Ook als single gerecht te bestellen € 16,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Nagerecht

Mascarpone met peren en speculaas

Ook als single gerecht te bestellen € 5,50

Per persoon € 25,00

Najaarsaanbieding!

Duo van kalf

€ 17,00

Mooie combinatie van kalfvlees:

- kalfs entrecote met kruidenboter
- kalfs stoofpotje van sucade

Geserveerd met diverse garnituren.