



40
JAAR

Wild eten
IN DE ACHTERHOEK

Wildmenu



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.

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

Paté van fazant met pistache nootjes

7,75

Op een bedje van frisse salade met een vijgendressing.

Fasanpastete mit Pistazien. Auf einem Bett aus frischem Salat mit Feigen-Dressing.

Pheasant Pâté with pistachios. On a bed of fresh lettuce with fig dressing.

Gerookte wild zwijn ham met Hollandse peertjes

8,75

Afgelakt met een basilicum garneersaus. Een verrasende combinatie die het uitproberen waard is.

Geräucherter Wildschweinschinken mit holländischen Birnen. Gekrönt mit einer Basilikum-Sauce. Eine überraschende Kombination, die es wert ist, ausprobiert zu werden.

Smoked wild boar ham with Dutch pears. Served with a basil garish sauce. A surprising combination that you have to try.

Voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken brood.

Vorgerichte werden mit frisch gebackenem Brot serviert.

Starters are served with freshly baked bread.

Jussengerecht *Zwischengericht* | Appetizer

Bospaddenstoelen crèmesoep

5,50

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.

Koofdgerechten Hauptgerichte | Main courses

Jachtstoofpannetje **21,50**

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 **25,50**

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

Wild Trio. Die besten Teile vom Wildschwein, Hasen und Hirschen in Form von 3 leckeren Steaks mit Jagersoße.

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

Reebiefstuk **€ 23,50**

Heerlijk reebiefstuk uit de Achterhoek, geserveerd met een huisgemaakte jachtsaus.

Steak vom Reh. Leckeres Steak vom Reh aus der Achterhoek, serviert mit einer hausgemachten Jägersoße.

Roa Steak. Delicious steak from our region, served with sauce chasseur.

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

Alle Gerichte werden mit Kartoffelpüree, Rotkohl und einer gedünsteten Birne serviert.

All dishes are served with mashed potatoes, red cabbage and a stewed pear.

Nagerechten Desserts | Desserts

Duo chocolademousse **6,50**

Witte en bruine chocolade-mousse met slagroom. Met een bolletje boeren vanille roomijs.

Duo Mousse au chocolat. Weiße und braune Schokoladen-Mousse mit Sahne. Mit einer Kugel Vanilleeis.

Duo chocolate mousse. White and brown chocolate mousse with whipped cream and a scoop of vanilla ice cream.

Koffie of thee specialiteit van het huis naar keuze **6,50**

Zie dessertkaart.

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

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

Smakelijk eten!

Keuzemenu *Auswahlmenü* | A la carte

A la carte keuzemenu 40,00

U kunt zelf uw menu samenstellen met een voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht.

Sie können selbst Ihr Menu zusammenstellen mit einem Vor-, Zwischen-, Haupt- und Nachgericht.

You can create your own menu with a starter, appetizer, main course and dessert.

Het à la carte menu is inclusief een glas Wals Brut Johanitter van Wijngoed Montferland.

Wals Brut Johanitter is een fruitige zachte droge sprankelwijn met een volle smaak en rijp fruitige tonen.

Das A la carte Menu ist inklusiv einem Glas Wals Brut Johanitter aus dem Weingut Montferland. Wals Brut Johanitter ist ein fruchtiger, weicher, trockener Sekt mit vollem Geschmack und reifen, fruchtigen Noten.

The a la carte menu includes a glass of Wals Brut Johanitter from the winery in Montferland. Wals Brut Johanitter is a fruity, flavourfull and soft dry sparkling wine.

Wijnadvies *Weinempfehlung* | Wine suggestion

Carmunicci Rosso Piceno 'Naumakos' 2016

Fles **21,00** Flasche / Bottle

glas **5,75** Glas / Glass

Intens robijnkleurig. In de neus intens fruit van amarena kersen, bramen en zwarte pruimen. Zachte, innemende smaak, droog, vol, kruidig, iets zwoel, zeer verfijnd met zachte tannines in de afdronk.

Intensive rubinrote Farbe. Sie riechen die intensive Frucht von Amarena-Kirschen, Brombeeren und schwarzen Pflaumen. Weicher, fesselnder Geschmack, trocken, voll, würzig, leicht schwül, sehr raffiniert mit weichen Tanninen im Abgang.

Intense ruby-colored, with brame amarena cherries, blackberries and black plums. A smooth taste, dry, full, spicy, slightly sultry with a very refined soft finish.

Biertip *Bierempfehlung* | Beer suggestion

Bok op de Haverkist Bokbier 6,4% 4,25

Lokal Bockbier / local bock beer

