



Wilhelmina
Restaurant

Voorgerechten/Vorspeisen/Starters:

Huisgemaakte wildpaté met bietjes, briochebrood en kersen € 12,50
Hausgemachte Wildpastete mit Beeten, Brioche-Brot und Kirschen
Home made game pâté with beetroot, brioche bread and cherries

Terrine van eendenlever met vijgen en aceto balsamico dressing € 14,50
Terrine von Entenleber mit Feigen und einem Aceto Balsamico Dressing
Duck liver terrine with figs and an aceto balsamico dressing

Carpaccio van ossenhaas met rucola, zongedroogde tomaatjes, truffelolie en Parmezaanse kaas € 9,50
Carpaccio vom Filetsteak, dazu Rucola, Sonnengetrockenen Tomaten, Trüffelöl und Parmesankäse
Beef tenderloin carpaccio with rocket salad, sun dried tomatoes, truffle oil and Parmesan cheese

Gebakken coquilles st. Jacques met truffel ,knolselderij en een ravioli gevuld met paddenstoelen € 12,50
Gebratene Jakobsmuscheln, dazu Trüffel, Knollensellerie und eine mit Pilzen gefüllte Ravioli
Fried coquilles st. Jacques with truffle, celeriac and a ravioli stuffed with mushrooms

Huisgemaakte balkenbrj met appelgarnituur en appelcompôte € 12,50
Hausgemachter Panhas, dazu Apfeln garnitur und Apfelkompott
Home-made scrapple with apple garnishing and apple compote

✓ *Diverse bereidingen van pompoen met geitenkaas en waterkers* € 10,50
Kürbis auf verschiedene Art mit Ziegenkäse und Wasserkresse
Various preparations of pumpkin with goat cheese and watercress



Wilhelmina
Restaurant

Soepen/Suppen/Soups:

Wildbouillon met een rouleau van wild € 7,50
Wildbouillon mit einem Wildröllchen
Game broth with a game rouleau

Bisque d'Homard met een nage garnituur € 7,50
Hummersuppe, dazu eine in Bouillon gekochte Garnitur
Bisque d'Homard with a garnish of nage

Seizoenssoep € 7,50
Saisonale Suppe
Soup of the season

Tussengerechten/ Zwischengerichte/Entremets:

Patrijs met foie gras, zuurkool en een morillesaus € 16,50
Rebhuhn mit Gänseleber, Sauerkraut und einer Morchelsauce
Partridge with foie gras, sauerkraut and a morel sauce

Surf & Turf; bestaande uit coquille st. Jacques, krokant gebakken zwezerik en een truffelschuim € 16,50
"Surf & Turf"; Jakobsmuschel, knusprig gebratener Bries und Trüffelschaum
Surf & Turf; composed of coquille st. Jacques, crispy fried sweetbread and truffle foam



Wilhelmina
Restaurant

Hoofdgerechten/Hauptgerichten/Main Courses

Gestoofde hazenbout begeleid met een winters garnituur € 21,50

Gedünstete Hasenkeule, dazu ein winterlich Garnitur
Stewed leg of hare accompanied with winter garnishing

Hertenrug filet met een eigen jus, geserveerd met spruitjes, kweeper en bietjes € 26,50

Hirschrückensfilet in eigener Sauce, dazu Rosenkohl, Kweebirne und Beete
Fillet of venison in its own gravy, served with Brussels sprouts, quince and beetroot

Gebakken tournedos met gecarameliseerde ui, paddenstoelen en cèpes saus € 27,50

Gebratenes Tournedos mit karamellisierter Zwiebel, Pilzen und Steinpilzsauce
Fried tournedos with caramelised onion, mushrooms and a cèpes sauce

Vis van de dag met een bijpassende saus € 24,50

Fish des Tages, dazu ein passende Sauce
Fish of the day with a sauce to match

✓ ***Truffelrisotto met rucola, Parmezaanse kaas en een gepocheerd ei*** € 17,50

Trüffelrisotto mit Rucola, Parmesankäse und pochiertem Ei
Truffle risotto with rocket salad, Parmesan cheese and a poached egg



Specialiteiten van de "Big Green Egg"

Spezialitäten vom "Big Green Egg" / Specialties of the "Big Green Egg"

***Spicy gemarineerde spare-ribs geserveerd met friet,
Little gems salade en knoflooksaus*** € 18,50

*Pikant marinierte Spareribs, dazu Pommes, Little gems Salat
und Knoblauchsauce*

*Spicy marinated spareribs served with fries,
little gems salad and a garlic sauce*

***Rib-Eye met een jus van rode wijn en sjalot
geserveerd met geconfijte aardappel*** € 25,00

*Ribeye mit einer Sauce von Rotwein und Schalotte, dazu kandierte Kartoffeln
Rib-eye with a red wine and shallot gravy, served with a potato confit*

***Wild zwijnschaas met buikspek, spruitjes en mini
pastinaak*** € 22,50

Wildschweinfilet mit Bauchspeck, Rosenkohl un Minipastinake

Wild boar fillet and pork belly, Brussels sprouts and mini parsnip

Al onze hoofdgerechten serveren wij met een bijpassend garnituur.

Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir eine passende Garnitur

We serve all our main dishes with matching garnishing