

## Voorgerechten/Vorspeisen/Starters:

**Huisgemaakte wildpaté met rode biet, kersen gel, bloedzuring en zoetzure bietjes** € 14,50

Hausgemachter Wildpastete mit Roter Bete, Kirschgel, Sauerampfer und süß-sauer Rote Bete  
Homemade game pâté with beetroot, cherry gel, sorrel and sweet and sour beetroot

Wijnadvies: **Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner** € 6,50

**Gebakken coquille met lauwwarme vanille-zuurkoolsalade, pastinaak crème en gemarineerde beukenzwammetjes** € 15,50

Gebacken Jakobsmuschel mit lauwarmem Vanille-Sauerkrautsalat, Pastinaken creme und marinierten Buchenpilzen

Pan-fried scallop with lukewarm vanilla sauerkraut, parsnip cream and marinated beech mushrooms

Wijnadvies: **Vasse Felix "Filius" Chardonnay** € 6,50

**Foie gras met huisgemaakt briochebrood, diverse bereidingen van kersen en gemarineerde rode biet** € 14,50

Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche-Brot, verschiedenen Kirsch Zubereitungen und Mariniertes Roter Bete

Foie gras with homemade brioche bread, various preparations of cherries and marinated beetroot

Wijnadvies: **IXSIR 'Altitudes' Blanc** € 6,50

 **Diverse bereidingen van pompoen met gekaramelliseerde pistache noten en zachte geitenkaas** € 12,50

Verschiedene Zubereitungen von Kürbis mit karamellisierten Pistazien und weicher Ziegenkäse  
Various preparations of pumpkin with caramelized pistachio nuts and soft goat's cheese

Wijnadvies: **Thorn Auxerrois** € 5,75

### Soepen/Suppen/Soups:

**Rijkelijk gevulde bouillabaise geserveerd met zure room** € 10,50

Reichhaltig gefüllte Bouillabaise, serviert mit saurer Sahne

Richly filled bouillabaise served with sour cream

Wijnadvies: **Vraag onze bedieningsmedewerkers voor een passend wijnadvies**

**Wildbouillon geserveerd met een rilette van wild, ceps room en diverse paddenstoelen** € 7,50

Wildbrühe, serviert mit Wildrilette, Steinpilzcreme und verschiedenen Pilzen

Game broth served with a rilette of game, ceps cream and various mushrooms

Wijnadvies: **Vraag onze bedieningsmedewerkers voor een passend wijnadvies**

**Seizoenssoep** € 7,50

*Saisonale Suppe*

*Soup of the season*

Wijnadvies: **Vraag onze bedieningsmedewerkers voor een passend wijnadvies**

### Tussengerechten/ Zwischengerichte/Entremets:

**Kalfswang gelakt met jus de veau, krokant gebakken zwezerik, paddenstoelen en bloemkool crème** € 19,50

*(Dit gerecht is ook te bestellen als hoofdgerecht voor € 32,50)*

Kalbsbäckchen mit Jus de veau, knusprig gebratenem Kalbsbries, Pilzen und Blumenkohlcreme

*(Dieses Gericht kann auch als Hauptgericht bestellt werden € 32,50)*

Veal cheek coated with jus d'veau, crispy fried sweetbreads, mushrooms and cream of cauliflower

*(This dish can also be ordered as a main course € 32.50)*

Wijnadvies: **Bourgogne Pinot Noir** € 6,25

**Platvis met foie gras, zuurkool en morillesaus** € 19,50

Platfish mit Gänsestopfleber, Sauerkraut und Morchelsoße

Flatfish with foie gras, sauerkraut and morel sauce

Wijnadvies: **La Vilette Chardonnay** € 5,25

## Hoofdgerechten/Hauptgerichten/Main Course

**Combinatie van haas; filet en stoof geserveerd met groenten van het seizoen en wildjus** € 29,50

Hase aus zwei arten zubereitet; Filet und Schmorbraten, serviert mit Gemüse und Wildsoße

Combination of hare, fillet and stew served with vegetables and game gravy

Wijnadvies: **IXSIR 'Altitudes' Rouge** € 6,50

**Hertenrugfilet geserveerd met een gnocchi van rode biet, groenten van het seizoen en wildjus** € 26,50

Hirschrücken, serviert mit Gnocchi aus Roter Bete, Gemüse und Wildsoße

Venison served with gnocchi of beetroot, vegetables and game gravy

Wijnadvies: **Passo del Sud 'Appassimento' IGP Puglia** € 5,50

**Vis van de dag geserveerd met groenten en een bijpassende saus** € 25,50

Fisch des Tages, serviert mit Gemüse und einer passenden Sauce

Fish of the day served with vegetables and a matching sauce

Wijnadvies: **Vraag onze bedieningsmedewerkers voor een passend wijnadvies**

**Entrecote geserveerd met een bijpassend groenten garnituur, pommes fondant en ceps saus** € 25,50

Lendensteak, serviert mit Gemüsebeilage und Madeira-Soße

Sirloin steak served with a matching vegetables garnish, pommes fondant and ceps sauce

Wijnadvies: **Rioja Vallobera Pago Malarina** € 5,50

**Tournedos rossini, geserveerd met een bijpassend groenten garnituur en Madeirajus** € 29,50

Tournedos Rossini, serviert mit Gemüsebeilage und Madeira-Soße

Tournedos Rossini, served with a vegetable garnish and Madeira gravy

Wijnadvies: **Passo del Sud 'Appassimento' IGP Puglia** € 5,50

 **Bloemkoolsteak gegaard in beurre noisette en geserveerd met hazelnoten en truffel** € 21,50

Blumenkohlsteak in Beurre Noisette gekocht und serviert mit Haselnüssen und Trüffel

Cauliflower steak cooked in beurre noisette and served with hazelnuts and truffle

Wijnadvies: **La Vilette Chardonnay** € 5,25