

SPECIALITEITENKAART

VOORGERECHTEN

In een krokant jasje van panko en Pata Negra gegaarde coquilles met een saus van saffraan € 12,50

A la minute gesneden carpaccio van Black Angus rundvlees met basilicumpesto, kruidensalade en oude Reypenaer* € 14,50

TUSSENGERECHTEN

Gebakken snoekbaarsfilet op Pata Negra ham met aardappelgratin en kreeftenjus € 14,50

Rundersukade met kruidenrisotto en een saus van donker bier € 14,50

HOOFDGERECHTEN

In roomboter gebakken zeetong met remouladesaus** € 37,50

Entrecôte van het Ierse rund bereid op de Jospers houtskoolgrill met hout van 60 jaar oude whiskyvaten en rode wijnsaus € 27,50

Ribeye van het Nieuw-Zeelands rund, bereid op de Jospers houtskoolgrill met gegrilde groenten en saus van rode port € 27,50

Tournedos van het Black Angus rund bereid op de Jospers houtskoolgrill met morillesaus en gegrilde groenten € 27,50

Tournedos De Wolfsberg van het Black Angus rund op traditionele wijze in de pan bereid en geserveerd in eigen jus € 27,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met versgesneden friet en salade

DESSERT

Grand dessert "De Wolfsberg" € 10,50

Kaasplateau met een assortiment van binnen- en buitenlandse kazen geserveerd met noten-vijgenbrood en appelstroop* € 12,50

3-gangen specialiteitenmenu

voorgerecht | hoofdgerecht | nagerecht € 43,50

Bijpassend 3 glazen wijnarrangement € 16,50

4-gangen specialiteitenmenu

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | nagerecht € 49,50

Bijpassend 4 glazen wijnarrangement € 19,00

* = toeslag € 2,00 op menuprijs

** = toeslag € 10,00 op menuprijs

menukaart *Wintertijd* 2015

alleen op zondag t/m donderdag

2 voor 1

voorgerecht of soep |
hoofdgerecht

€ 22,-

de hele week

4 voor 2

voorgerecht | soep
hoofdgerecht | nagerecht

€ 28,-

- De tijd ✓ van winterse en bourgondische gerechten
- De tijd ✓ van 4 gerechten voor de prijs van 2
van 2 gerechten voor de prijs van 1
- De tijd ✓ om extra voordelig te genieten op het mooiste plekje van de regio

Brood met tapenade, boter en aioli

€ 2,50

VOORGERECHTEN

Lauwwarme huisgerookte zalm met Noorse garnalen en een mosterd-dilledressing

€ 10,50

Carpaccio van gemarineerde ossenhaas met basilicumpesto, oude kaas en gegrilde focaccia

€ 10,50

Salade niçoise met op lage temperatuur gegaard kalfsvlees en tomaten-olijfolie

€ 10,50

Krokant Camembert kaasje met gegrilde groenten en notendressing (V)

€ 9,50

SOEPEN

Paprika-tomatensoep met Spaanse worst en preiringetjes

€ 7,50

Mosterdsoep met uitgebakken spekjes en bosui

€ 7,50

Courgettesoep met gewokte kastanjechampignons

€ 7,50

Alle soepen zijn vegetarisch te bestellen

HOOFDGERECHTEN

Op de houtskoolgrill bereide kalfsribeye met saus van eekhoorntjesbrood	€ 22,50
Op serranoham gebakken schelvisfilet met een saus van madras-kerrie	€ 21,50
Gekonfijte eendenbout met compote van veenbessen en rode portsaus	€ 21,50
Duo van kabeljauwfilet en gemarineerde scampi met een saus van schaaldieren	€ 21,50
Duo van ossenhaasmedaillon van de houtskoolgrill en gestoofde rundersukade met saus van oud bruin bier	€ 22,50
Kemperhoen suprême met een saus van cognac, roze peper en bosui	€ 21,50
Terrine van vergeten groenten, aardappel en Morbier kaas met notensla en basilicumolie (V)	€ 19,50
Ravioli gevuld met bospaddenstoelen, Reypenaer, groenten bereid op de houtskoolgrill en krokante salie (V)	€ 19,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met versgesneden friet en salade.

Bij te bestellen:

Warme groenten	€ 2,95
Gebakken champignons	€ 2,95
Aardappelgratin	€ 2,95

NAGERECHTEN

Bavarois van zwarte bessen met chocolademousse	€ 9,00
Warme appelstrudel met roomijs van speculaas en vanillesaus	€ 9,00
Proeverij van 3 verschillende zoete items	€ 9,00
Kaasplateau met een assortiment van binnen- en buitenlandse kazen geserveerd met noten-vijgenbrood en appelstroop (toeslag €3,- op de menuprijs)	€ 12,50

V = vegetarisch

JOSPER HOUTSKOOLGRILL

Sinds enige tijd beschikt de keukenbrigade van De Wolfsberg over 's werelds bekendste gesloten barbecue voor gastronomisch gebruik: de Jospier houtskoolgrill.

Deze grill van Spaanse afkomst werkt voor 100% op houtskool en weet door het gesloten systeem een unieke smaak over te brengen op de gerechten. Met hout van 60 jaar oude whiskyvaten, kersen- of cederhout krijgen enkele gerechten op onze kaart nog een extra smaaktoevoeging. De Jospier grill wordt geprezen door chefs van de meest fameuze restaurants over de hele wereld en staat nu ook in de keuken van De Wolfsberg.

MAANDAG T/M DONDERDAG

BIEFSTUKMENU

2-GANGEN MENU

€ 29,-

HOOFDGERECHT

Tournedos De Wolfsberg op traditionele wijze in de pan bereid, geserveerd in eigen jus met een frisse salade en versgesneden friet

DESSERT

Trio van tiramisu-roomijs, stroopwafelroomijs en witte chocolademousse met een huisgemaakte kletskep en vanillesaus

Supplement bij te bestellen

Gebakken champignons € 2,95