

ZATERDAG 4 & 25 NOVEMBER

WILD- EN WIJNPROEVERIJ

Aanvang 19.00 uur | Einde 23.00 uur

VOORGERECHT

Lichtgerookte eendenborstfilet, lauwwarm
geserveerd met sinaasappel-gemberchutney

SOEP

Witlofsoep met bockbier, geplukte fazant en
truffelolie

TUSSENGERECHT

Hazenrugfilet ingerold met wildzwijnham, een
saus van kruidkoek en zuurkool met buikspek

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet bereid in de Josper houtskoolgrill,
crème van zoete aardappel, gewokte bospadden-
stoelen en veenbessensaus

*Geserveerd met aardappelgarnituur,
een salade en warme groenten*

DESSERT

Huisgemaakte brownie, stooferenroomijs
en hazelnotenkruim

5-GANGEN DINER INCL.
BIJPASSENDE WIJNEN

67,50 p.p.

