

# Suggesties

## Sharing Dish

Caviaar 'Schrenka by Sherazad' met blinis en zure room (20g)	60.00
Caviaar 'Schrenka by Sherazad' met blinis en zure room (40g)	110.00

## Voorgerechten

Oesters °°° (4 stuks / 6 stuks)	12.00 / 18.00
Trio van wildpasteien met uienconfijt, noten en veenbessen	17.50
Carpaccio van hert met pistache, truffelsalsa en ruccola	20.00
Gebakken kalfszwezeriken met 'Tierentyn' mosterd, zalf van knolselder en groentenchips	23.50
Tartaar van zeebaars met Caviaar 'Schrenka by Sherazad', wakame en oestermayonnaise	24.50

## Hoofdgerechten

Penne 'Trufata', met boschampionns, Parmigiano en truffelsalsa (veggi)	18.00
Lasagne van krab en zalm met jonge bladspinazie en jus van schaaldieren (+/- 30min wachttijd)	26.00
Wilde eendenfilet met pompoencrème, relish van rode biet, wildjus en aardappelgratin	28.00
Kabeljauwhaas met jonge prei, grijze garnalen, mousseline 'Oude Caert' en aardappelpuree	31.50
Hazenrugfilet "Arlequin" met witloof, appel, veenbessen en Duo van saus, amandelkroketjes	34.90
Hertenkalffilet 'Grand Veneur' met wintergroenten en amandelkroketten	35.90

## Dessert

Salted Caramel milkshake	9.50
Kaasplank Lourdon met 4 Kazen	12.50