

# Suggesties

## Voorgerechten

Oesters °°° (4 stuks / 6 stuks)	16.00 / 24.00
Trio van wildpasteien met uienconfijt en notenbrood	18.00
Gravad lax van zalm met wakame, appel, rode biet en wasabimayonaise	18.50
Tataki van ree met sesam, sojabonen, daikon en sojadressing	20.00
Carpaccio van hert met truffelsalsa en notensla	20.50
Gebakken kalfszwezeriken met 'Tierentyn' mosterd, zalf van knolselder en groentenchips	24.50

## Hoofdgerechten

Penne 'Trufata', met boschampionns, Parmigiano en truffelsalsa (veggi)	18.50
Lasagne van krab en zalm met jonge bladspinazie en jus van schaaldieren (+/- 30min wachttijd)	27.00
Wildragoût met spek, zilveruitjes en vergeten groenten	29.00
Hazerugfilet "Arlequin" met witloof, veenbessen en duo van saus amandelkroketjes	35.00
Filet van hertenkalf met crème van knolselder, poivrade, compote van peer/pompoen en amandelkroketjes	36.00

## Dessert

Crèmeux van bosvruchten met macarons en yoghurt ijs	11.00
Kaasplank Lourdon met 4 Kazen	13.50

## Suggestiewijnen by WijnGeluk

Wit: Casa Rojo La Gabacha, Rueda, Spanje, 100% Sauvignon Blanc	33.00
Rood: Casa Rojo Enemigo Mio, Murcia, Spanje, 100% Garnacha	36.00