

# Wildsuggesties

## Voorgerechten

Duo van hazen- & patrijzenpaté met toast van rozijnenbrood, rode uienkonfijt en vijgen	€20
Duo van artisanale fazant- & eendkroketten	€20
Carpaccio van gerookt everzwijn met rode uienkonfijt & rode bessen	€23

## Hoofdgerechten

Stoofpotje van hertenkalf met witloofslaatje & aardappelkroketjes	€30
Fazantfilet met zijn wildgarnituur van bospaddenstoelen, fijne champagnesaus & aardappelkroketjes	€33
Hertenfilet met zijn wildgarnituur van bospaddenstoelen, wildsaus met rode porto & aardappelkroketjes	€36

## Nagerechten

Huisgemaakte Poire Belle Hélène	€13
Huisgemaakte Crème brûlée van speculaas	€11

Smakelijk!