

## VOORGERECHTEN

### **Wildpaté (ree, ganzenlever, vijg)**

**witloofsalade, granaatappel, gemarineerde peer, notencrumble, sinaas-honingvinaigrette  
zilveruitjes en ibericokroketje**

*Paté de gibier (chevreuil, foie d'oie, figue), salade de chicon, grenade, poire marinée, crumble de noix  
vinaigre d'oranges et miel, petits oignons blancs, croquette Iberico*

*Game pate (roe, gooseliver, fig), chicory salad, pomegranate, marinated pear, nut crumble, orange juice-honey vinegar  
silver onions and Iberico croquette*

of

### **Pompensoepje**

**warme vismousse van Sint-Jacobsvrucht en krab, geroosterde pompoenpitten  
zure room en haringkaviaar**

*Soupe à la citrouille, mousse tiède de coquilles Saint-Jacques et crabe, grains de citrouille grillées  
crème sure et caviar de hareng*

*Pumpkin soup, warm fish mousse from scallops and crab, roasted pumpkin seeds  
sour cream and herring caviar*

## HOOFDGERECHTEN

### **Gegrilde heilbot**

**nori risotto, spinazie, nameko champignons, courgette, zongedroogde tomaat**

*Flétan grillé, risotto nori, épinards, champignons nameko, courgette, tomate séchée*

*Grilled halibut, nori risotto, nameko mushrooms, zucchini, sundried tomato*

of

### **Hertensteak**

**rode kool, pompoenzalfje, gebakken champignons, aardappeltaartje  
gebakken vijg met portosiroop, uiencrumble en wildjus**

*Steak de cerf, chou rouge, pommade de citrouille, champignons sautés, tarte aux pommes de terre  
figue frite au sirop de porto, crumble d'oignons et jus de gibier*

*Deer steak, red cabbage, pumpkin ointment, fried mushrooms, potato pie  
fried fig with porto syrup onion crumble and game gravy*

## DESSERTEN

### **Chocolade ganachetaartje**

**koffie mascarpone room, amaretto, sorbet van cassis en geroosterde boekwijt**

*Tarte au chocolat ganache, crème au café et mascarpone, amaretto*

*sorbet au cassis et sarrasin rôti*

*Chocolate ganache pie, coffee mascarpone cream, amaretto, cassis sorbet and roasted buckweat*

of

**Kaasbordje van het seizoen door kaasmeester "Van Tricht"**

*Fromages de saison du chef fromager "Van Tricht"*

*Seasonal cheese variety plate from cheese-master "Van Tricht"*

**€ 54,00**

*De samenstelling van het menu kan niet gewijzigd worden  
U kan de gerechten wel apart à la carte bestellen*

**AANGEPASTE WIJNEN € 27,00**