

Voorgerechten

Hertencarpaccio

geserveerd met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola
veertien euro en vijftig cent
Wijntip – Barbera d'Alba Casseta

Gebakken wilde eendenfilet

geserveerd op een flensje met hoisinsaus en prei
achttien euro
Wijntip – Shiraz 'lignum vitis'

Hoofdgerechten

'Finnebroque' Hertebiefstuk

geserveerd met een portsaus en presselberen
vijfendertig euro
Wijntip – Appassimento Primitivo

Gebakken schelvisfilet

met een krokantje van serrano en dragon
geserveerd met een kerrie-hollandaisesaus en chorizo olie
negenentwintig euro en vijftig cent
Wijntip – Viognier Fortant



Starters

Venison Carpaccio

Served with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, and arugula

€14,50

Fried wild duckfilet

served on a pancake with hoisinsauce and leek

€18,00

Maincourses

Finnebroque Venison steak

served with a port sauce and leek berrie

€35,00

Fried haddock filettewed

with a crispy breading of serrano and tarragon served with a
curry hollandaise sauce and chorizo oil

€29,50

