

Voorgerechten

Hertencarpaccio

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

Hoofdgerechten

Fazantenborst

met een stamppotje van knolselderij en spekjes,
vergezeld van een wildsaus met cantharellen en preiselberen

150 gram: zevenentwintig euro

300 gram: zevenendertig euro

Wijntip – Pinot noir 'Black label'

Stoofpotje van hert en wildzwijn

geserveerd met een kastanjepuree en preiselberen

zevenentwintig euro en vijftig cent

Wijntip – Shiraz 'lignum vitis'

Gestoofde IJsselmeer snoekbaars

geserveerd met 'butter en eek'

vierendertig euro

Wijntip – Chenin Blanc Johanna Brandt'

Gebakken IJsselmeer snoekbaars

geserveerd met een paddenstoelrisotto

vierendertig euro

Wijntip – Viognier 'Terroir de Collines'

Mosselpannetje

met diverse sauzen geserveerd met friet

vierentwintig euro en vijftig cent

Wijntip – Verdejo Homenaja Rueda



Starters

Venison Carpaccio

Served with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, and arugula

€14,50

Maincourses

Pheasant Breast

With a celeriac and bacon mash, accompanied by a wild mushroom (chanterelle) sauce

150 grams: €27,00

300 grams: €37,00

Venison and Wild Boar Stew

Served with chestnut purée

€27,50

Stewed IJsselmeer Pike-Perch

Served with 'butter and eek' (*traditional Dutch preparation*)

€34,00

Pan-Fried IJsselmeer Pike-Perch

Served with a mushroom risotto

€34,00

Musselpan

Served with 3 kind of sauces and fries

€24,50

