

### Voorgerechten

*Toast gebakken boschampignons, look tuinkruiden € 16.90*

*Carpaccio van hert crème van mascarpone, Parmezaan € 19.50*

*Zalm gravad lax, dille, kruidenkaas, gekonfijte tomatomaat  
€ 22.50*

*Gebakken St Jacobs nootjes, gemarineerde venkel, pompelmoes, tomaat in  
rozemarijn gemarineerd € 22.50*

---

### Hoofdgerechten

*Cannelloni met spinazie en ricotta € 21.50*

*Roggeleugel kappertjes, broccoli en crème van aardappelpuree € 32.50*

*Stoofpotje van wild, vergeten groeten, amandelkroketjes € 26.50*

*Everzwijnfilet boschampignons, spinazie, wildfond, port amandelkroketjes  
€ 32.50*

*Bouillabaisse met Noordzeevis, toast en rouille € 31.00*

*Hazenrug Harlekijn met knolselderpuree € 36.50*

*Hertenfilet pastinaak, truffelgratin, witloof, saus appel veenbes  
€ 37.50*

---

### Dessert

*Sabayon met kriebiebier (min 2 pers) € 12.00 pp*

*Tiramisu € 10.00*