

Wild Menu 2026 €72 p.p.

4 exclusieve wildgerechten

Inclusief desembrood met boter, kruidenzout en olie

Amuse

Hertentartaar

biet | truffel vinaigrette | rettich

Menu

Mabré van eend

foie gras | ume pruim | zuurdesem | savora mosterd

onze foie gras is biologisch

wij selecteren onze ingrediënten op duurzaamheid en dierenwelzijn

Fazant filet en krokante dij

fazanten jus | zuurkool hollandaise | mais | eigen jus

Wildzwijn rug rosé gebraden

monegaskische ui | hazelnoten boter | gebakken witlof

Hollandse haas

gebrande ui | zwarte knoflook | hazen saus | rode peen

Hazenpeper side dish

pastinaak | appel | krokante aardappel

Dessert of kaas van de a la carte kaart te kiezen (tegen meerprijs)

