

# WILDGERECHTEN

## VOOR:

- Carpaccio van hert met knolselderij, walnoten en truffeldressing 11.50
- Paddenstoelenrisotto met gebakken paddenstoelen en wildzwijn ham 8.50
- Terrine van wild zwijn met gemengde salade en cranberrie compote 9.50

## HOOFD:

- Gebakken hertenbiefstuk met gekonfijte zuurkool, stoofpeertjes en portsaus 24.50
- Stoofpotje van wild met huisgemaakte rode kool en stoofpeer 18.50
- Wildtrio van hert, wildzwijn en konijn met kweeperencompote en rode wijnsaus 21.50
- Gestoofde konijnenbout op "Mestreechse" wijze met rode kool en aardappelpuree 20.50

## DESSERT:

- Terrine van stoofpeertjes met speculaas/vanille-ijs en slagroom 7.00

\*Heeft u een allergie, laat het ons weten

