

Voorgerechten

Carpaccio van Ossenhaas 11,50
met een Rodewijn-Dressing, Selderij-Mayonaise, Pijnboompitjes en Parmezaanse Kaas

Tartaar van huisgerookte Zalm 12,25
met warm gerookte Boterovis, geserveerd met Saffraanmayonaise en Wakame

Hollandse Garnalencocktail 13,75
geserveerd met een ouderwetse Whiskeysaus

Coppa van Wild Zwijn 11,25
met een Paddenstoelenduxelles en compôte van blauwe Bessen

Rode en Witte Biet 8,95
dungesneden, met in Aceto gemarineerde groene Asperges, Feta en een gepocheerd Eitje

Soepen

Boeren-Groentensoep met Balletjes 5,75

Tomatensoep met Balletjes 5,75

Romige Bospaddenstoelensoepp 6,25

Wildbouillon met groene Kruiden en Shiitake 6,25

Veluwse Uiensoep 5,75

Warme Voorgerechten

Champignons in een Jasje 9,95
met een warme Knoflooksaus

Wilde Eendenborst 11,25
gebakken, op een salade van Knolselderij, met jus van rode Biet

Gamba in Tempura 11,25
geserveerd met Tagliolini, gepofte Trostomaatjes en Basilicumchips

Hoofdgerechten Vlees

Huisgemaarineerde Haassaté 19,95
ouderwets lekker met Satésaus en Atjar

Biefstuk van de Haas (175 gr) 24,75
met gebakken Champignons

Biefstuk van de Haas (175 gr) 24,75
met romige Pepersaus

Biefstuk van de Haas (300 gr) 32,50
met Herbergiersaus

Kalfs T-bone 23,75
met Tomatenboter

Hoofdgerechten Vis

Zalmfilet 22,25
met een Antiboise van Komkommer, Tomaat, rode Ui en zwarte Olijven

Zeewolffilet 22,50
met een Uiencompôte en een Bosuidressing

Visvangst van de dag 19,95
met een begeleidende saus

Wildspecialiteiten

Stoofschotel van Wild Zwijn

deze Stoofschotel volgens het geheime recept van onze Chef is al 48 jaar onze huisspecialiteit

22,95

Duo van Wild Zwijn en Hert

met een heerlijke Vijgen-Wildjus

24,95

Hertenrugfilet

met Truffeljus en Bataatchips

23,95

Gesmoorde Hertensucade

met gebakken Eendenlever, geserveerd met Appelcompôte

24,75

Vegetarisch

Stoofpotje van Bospaddenstoelen

met een krokant korstje

19,95

Paprika Quatro Formaggi

met Basilicum Aioli

19,95

Desserts

Boerenroomijs met warme Bosvruchtencompôte 7,75

Taartje van Monchou en Bastogne 7,75

met Kersen een bolletje Boerenroomijs

Chefs Chocolade Surprise 7,95

Ouderwetse Vruchtensorbet met vers Fruit 6,95

Dame Blanche 6,75

Banaan Royale 6,75

Kinderijsje 3,25

Tip: vraag onze bediening om een bijpassende dessertwijn!

Koffie Specialiteiten

Irish Coffee (met whiskey) 6,25

French Coffee (met Grand Marnier) 6,25

Italian Coffee (met Amaretto) 6,25

Spanish Coffee (met Tia Maria) 6,25

Café Bakhuus (met Tia Maria en Bruine Rum) 6,25

Koffie "Solsche Gat" (met Tia Maria en Amaretto) 6,25

"Auberge La Maison Du Bois" (met Drambuie en Grand Marnier) 6,25