

# **Wildsuggesties**

## **Voorgerechten**

Huisgemaakte trio van ganzenlever

€ 28

Crème brûlée / Gebakken / Terrine

Huisgemaakte wildpastei

€ 19

Huisgemaakte terrine van ganzenlever

€ 27

Wildkroketjes van jonge everzwijn met Maredsous

€ 21

Carpaccio van hertenkalf met een vinaigrette van karamel en hazelnoten

€ 23

## **Hoofdgerechten**

Fazant `Fin Champagne`

€ 34

Huisgemaakte luxe burger van hert

huisgemaakte brioche / gebakken ganzenlever / truffel mayonaise

€ 33

Hertenkalf filet met een truffelsausje

€ 36

Wilde everzwijn filet pur met boschampignons en een sausje van  
blauwe Chimay , huisgemaakte gratin dauphinois met truffel

€ 35

**Al onze wildgerechten worden geserveerd met een groentekransje en kroketjes  
Maximum 5 verschillende gerechten**