

U zult lezen dat wij in een groot aantal van onze gerechten ingrediënten uit deze streek verwerken. Ook het wild dat wij verwerken wordt middels verantwoordt beheer uit de natuur gehaald. Wij hebben al jaren speciale aandacht voor de rijke smaken die deze producten bieden, we behandelen ze met respect en hopen dat we u er ook van kunnen laten genieten

Voorgerechten

Gerookte vissoorten met mierikswortel crème. Zalm van de smoker, heilbot, tonijn en een zachte mousse van makreel op een kruidenwafel met ragfijne sla van venkel € 15.50

Krab cocktail. "ouderwets" met de echte cocktail saus. € 11.50

Carpaccio van rundvlees met Enters neagelholt, schaafsels oude kaas, rucola, pijnboompitten en balsamico dressing € 12.50

Poffertjes van pastinaak gegratineerd met Shrobsshire kaas, granaatappel saus en walnootjes € 10.50

Salade "De Oale Marckt" diverse sla soorten met stukjes kruidig gebakken kipdij , spekjes en pittige peppadew mayonaise € 11.50

Wild assortiment huisgemaakte wild producten

o.a. romige wild pâté, lucht gedroogde wildzwijnham, droge worst en bakleverworst van wild. Geserveerd met een pompoenchutney € 16.50

Soepen

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 6.50

Hoarlese mosterdsoep met prei ringen en gerookte zalm € 6.50

Jacht soep. Goed gevulde soep op basis van wild bouillon met veel winterse groente en wild poulet. € 7.50

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaars filets met smeuiige scampi risotto € 24.50

Winter kabeljauw. Met gestoofde prei en vadouvan roomsaus € 21.50

Wild Spies van hert en ree biefstuk, wildzwijn filets en een sausijsje van wild
Met een klassieke stroganoff saus € 24.50

Gebakken hertenbiefstuk en een tartaartje van hert.
Geserveerd met cranberry saus en een
winters stampotje van pompoen € 29.50

Wild goulash met rode kool en gnocchi (aardappel deegwaar)
Geurige stoof van wild met de typische smaack van de Hongaarse kruiden
€ 21.50

Gebakken runder entrecôtes (375 gram) met mosterd-uitjes jus
en groente chips € 29.50

Wijnsuggestie: Cairanne, Grandes Serres, Rhône, Frankrijk

Helder en intens rood, in de geur rijp maar elegant met aroma van blauwe bessen en kruiden.
Grenache, syrah, cinsault en mourvèdre Glas € 5,25

Vergeten Vleesch! mals stukje puur runder en scharrelvarken filets van de
grill met een jus van zwarte knoflook € 26.50

Mixgrill van biefstuk, spareribs, varkenshaas en kip geserveerd met
pepersaus € 24.50

Gegrilde artisjokbodem gevuld met "pulled" Jack fruit, couscous, gebakken
paddenstoelen, pijnboompitten en truffel en geitenkaas € 21.50

Shared diner. Etagère gevuld met een aantal items van de menukaart
p.p. € 32.50 (min 2 personen)

Wijnsuggestie: Ciacci Piccolomini, Paolo en Lucia Bianchini, Toscane Italië
Fruitage volle wijn met indrukken van kruiden en hints van specerijen. De wijn is
sappig en stevig en heeft zachte tannines met een ronde afdronk.
Brunello Glas € 5.50

Menu: "Wat maak je me nu" 4 gangen € 45.00 p.p.
laat u verrassen door onze keuken
per tafel te bestellen
bijpassend wijn arrangement 4 gangen € 20.50 p.p.