

Om mee te beginnen:

Stokbroodplank.

Kruidenboter tapenade en knoflook saus.

€ 4.80

Koude Voorgerechten:

Carpaccio van dun gesneden ossenhaas,

*Gemarineerd bief, geserveerd op een bedje van
rauwkost, met honing mosterdsaus en*

Percorino Bucaro kaas.

€ 11.50

Visproeverij van gerookte Zalm & Paling.

*Geserveerd op een bedje van rauwkost
met toast en verse peper.*

€ 12.50

Lossers gerookte Ganzenborst.

*Flinterdun gesneden Ganzenborst op een bedje
van rauwkost met een notendressing.*

€ 10.50

Warme Voorgerechten:

Abdij Champignons

*Gegrild champignonkoppen gevuld met
Abdijkaas op een bedje van
rucola sla en stokbrood.*

€ 9.50

Mosselen.

*Nieuw Zeelandse mosselen
gegratineerd met roquefortkaas.*

€ 10.50

Escargots Bourguignonne,

*In hun eigen huisje geserveerde slakken
met knoflookboter en stokbrood.*

€ 9.50

Soepen:

Twentse Wildbouillon.

Pure bouillon getrokken van ons eigen reerwild. € 6.00

Mosterdsoep.

Zacht van smaak, met dun gesneden prei. € 5.50

Bretonse Vissoep.

Goed gevulde soep van diverse vissoorten uit de wereldzeeën scheidtje cognac. € 9.50

Verse tomatensoep

Met een vleugje basilicum afgemaakt met room. € 5.50

Vis gerechten:

*Moot Noordzee kabeljauw.
Geserveerd met citroen en mosterdsaus. € 22.50*

*Duo van Vis
Zalm en Zeebaars, beide gebakken
geserveerd met citroen en kreeftensaus. € 21.50*

*Scampi's
Gegrild met kreeftenknoflooksaus het
lievelingsgerecht van mevr. des huizes. € 25.50*

*Vis Variété
3 Verschillende soorten vis, geserveerd met
Kreeftensaus, voor U een verrassing. € 23.50*

*Wij serveren onze gerechten met roergebakken groenten,
inclusief, rauwkost en gebakken aardappels*

Vleesgerechten:

Bief van de haas Blonde d'Aquitaine (250 gr)
*Met een pikante pepersaus en
toch zacht van smaak.* € 26.50

Entrecote Classic. (250 gram)
*Klassiek gegrild met provinciale kruidenboter
Peperroomsaus.* € 24.50

Varkenshaasje.
Het alom bekende met roomsaus en spekjes. € 19.50

Rondje oude toren
*Mix van 3 verschillende soorten vlees met
bijpassende saus.* € 24.50

Schnitzel.
Gewoon ouderwets en lekker. € 19.50

Driegangen keuzemenu.
In overleg met U. € 24.50

*Wij serveren onze gerechten met roergebakken groenten, inclusief,
rauwkost en gebakken aardappels.*

*Voor mensen met allergieën, vegetariërs en kinderen kunnen wij in overleg
uiteraard ook een menu samenstellen.*

“Wild en Gevogelte voor liefhebbers”

Ree bief St. Hubertus

Met een zachte cumberlandsaus. € 25.50

Wildzwijn.

Wildzwijn bief geserveerd met veenbessen en wildgarnituur. € 23.50

Reebout

*Grootmoeders wijze heerlijk braadstuk.
Geserveerd met aardappelpuree en rode kool.* € 21.50

Reepeper.

*Gebakken ree puntjes gebakken gegaard in wild saus,
geserveerd met aardappelpuree.* € 19.50

Hazenrugfilet.

Krachtige wildsaus met Twentse ontbijtkoek. € 24.50

Eendenborst.

*Zoals de jager zijn vrouw het liefst eet, rosé met een
Orange saus.* € 22.50

Fazantfilet.

Gebraaden en gebardeerd met spek en Elsave zuurkool. € 22.50

*In het wild seizoen v/a 15 oktober serveren
wij de complete wild kaart. zoals*

Nagerechten

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus. € 5.80

Grand Dessert.

*Een mooie compositie van divers
soorten ijs en advocaat.* € 6.50

Maitre Fromager

Laat u verrassen door een proeverij van diverse kazen. € 9.50

Een bijpassend glaasje port. € 12.50

Irish coffee

Jameson whisky met koffie en een dot slagroom. € 6.50

Café D.O.M.

Koffie met bénédictine en slagroom. € 6.50

French Coffee

Koffie met Grand marnier en slagroom. € 7.50

Cafe Royal

Koffie met Drambuie en slagroom. € 6.50