



Herfstmenu met start van het wildseizoen

Van 16 oktober tot en met 14 november

*Kruidig herfstaperitief met
hartige seizoenhapjes*

&

*Mousse van fazant in een winters slaatje
met gerookt everzwijnfilet,
okkernoten en krokantje van spek
in rode bessendressing*

&

*Kort gebakken Sint-Jakobsvruchten met
coulis van grijze garnalen
op een bed van erwtenpuree*

&

*Duet van hert en haas met
variatie van boschampignons,
appeltje en veenbessen*

&

*Tiramisu van kastanjes met mascarponé,
crème van Arrabica koffie,
crunch van speculaas en chocoladeijs*

&

Koffie of thee met zoete hapjes

88.00€ incl.

*aangepaste wijnen en water
tijdens de maaltijd*