

## Aperitief

Couyon Gin , Schweppes premium mix	€ 12,00
Citrusmocktail	€ 7,00
Genoels-Elderen “Zwarte Parel”	€ 8,00

## Voorgerechten

Gerookte eendenborst ,slaatje van witloof en veldsla	€ 16,00
Carpaccio van hert met rucola en uien konfijt	€ 17,00
St Jacobsschelpen met wortelcrème en witte pens	€ 18,00
Scampi's op Thaise wijze ( sojascheutjes-koriander-chili )	€ 17,00

## Soepen

Bisque van garnaal	€ 12,00
Boschampignonsoep met snippers van eend	€ 8,00

## Pasta

Raviolis 'Funghi' met pastinaak chips	€ 22,00
Papardelle , Spaanse ham , shii-take en rode pesto	€ 22,00

## Vegetarisch

Gebakken Quorn met marktgroenten	€ 18,00
Groententaart	€ 16,00

## Vis

Zeetong meunière ( 500 gr. )	€ 37,00
Goudbrasemfilet met chutney van zuiderse groenten	€ 27,00
Kabeljauw met paprikacoulis, groentejulienne en puree	€ 29,00
Trio van zalm ( tartaar-gerookt-gebakken met Bearnaisesaus )	€ 27,00

## Vlees

Filet pur “selectie Dierendonck” met saus naar keuze: ( Béarnaise, 3 pepers, roquefort, kruidenboter, Champignons, Provençaal )	€ 35,00
Wildstoofpotje,wintergroenten,amandelkroketjes	€ 27,00
Hertensteak , amandelkroketjes, Portosaus en seizoengroenten	€ 32,00
Hazenrug , pompoenpuree, mousse van schorseneer, veenbessensaus	€ 34,00
Trio van rund ( tartaar-carpaccio-gebakken met Bearnaise)	€ 27,00

## Desserts

Moelleux van chocolade met vanille ijs	€ 10,00
Crème brûlée van speculaas	€ 10,00
Sabayon met witte wijn en ijs	€ 10,00
Tarte Tatin met Calvados	€ 11,00