

## SUGGESTIES - DRINKS

Gin & Tonic 'The Lodge' (Couyon Gin met Schweppes Premium Mixer en gember) € 11,00

Gin & Tonic 'Lavender & Orangeblossiem' € 11,00



Pina Colada mocktail € 7,00

Citrusmocktail € 7,00

## SUGGESTIES - FOOD

### Fingerfood

Toscaans bordje € 16,00

(Charcuterie – olijven – paprika tapenade – filo gambas – papadew – zoete zilverui)

### Voorgerechten

Carpaccio van hert met rucola en parmezaan € 17,00

Pompoensoepje met butternutzalf en coquilles € 14,00

Duo van wildpate met een witloofslaatje, veenbessen en notenbrood € 16,00

Kroketjes van iberico met een tapenade van gegrilde paprika € 14,00

### Hoofdgerechten

Ravioli van everzwijn met boschampion en truffelroom € 24,00

Hazenrug "grand veneur" met butternut, wildgarnituur en Ps. Dauphine € 32,00

Wildragout met witloof/veldsla en kroketjes € 26,00

Hertensteak met 3 pepersaus, knolselderflan en amandekroketjes € 28,00



Scampi kokos curry met basmati rijst € 24,00

Waterzooi met kabeljauw, garnalen en wintergroenten € 27,00



Zoete aardappel met butternut, boschampion en snijbiet € 21,00

### Dessert

Broodpudding van de chef met een vanillesausje € 10,00

Tiramisu met amaretto en speculoos € 10,00

Moelleux van chocolade met huisbereid vanille ijs € 12,00

Sorbet van de dag € 9,00 (lactose-vrij)

## SUGGESTIES - WIJNEN PER GLAS



Genoelsederen Blauw € 7,00 / glas - € 39,00 / fles

*Belgische hout gelagerde topwijn, 100% Chardonnay. Heerlijk bij vis en licht wild.*



Olivardots Vermell € 6,50 / glas - € 35,00 / fles

*Rhone blend uit de Emporda, Noord Spanje. Mooie begeleider van stevig wild.*

Zorgvuldig geselecteerd door

**The Lodge**  **wines**  
QUALITY IMPORT