SPECIAL WILD MENU

3-gangenmenu · 42,50 p.p.

Keuze uit één voorgerecht en één hoofdgerecht, gevolgd door ons dessert

STARTER

Pompoensoep • Soupe de potiron • *Pumpkinsoup*

Wildpaté • Pâté de gibier • *Game pâté*

MAIN

Hertenbiefstuk • Steak de cerf • *Venison steak* **+5**

Met bosbessensaus | Avec une sauce aux myrtilles | With blueberry sauce

Civet van everzwijn • Civet de sanglier • *Wild boar stew*

Langzaam gestoofd everzwijn | Sanglier mijoté lentement | Slow-braised wild boar

DESSERT

Kers op de mousse • La cerise sur la mousse • *The cherry on the mousse*

Cheesecakemousse met kersencompote | Mousse façon cheesecake avec compote de cerises | Cheesecake mousse with cherry compote

Bijpassende wijn

Domaine Jacquemea Bio

Vin rouge bio · Merlot & Malbec

Domaine Simian Bio

Vin rouge bio · Grenache & Syrah



Autumn Specials

COFFEE & LATTE

Koffie met advocaat 6
Met een glaasje advocaat en slagroom

Speculoos Latte 6,5

Caramel Latte 6,5

Amaretto Latte 9,5

HOT CHOCOLATE

Hazelnoot Choco 6,5

Baileys Choco 9,5

Choco Party *(speciaal voor de kids)* 6
Een warm chocolademelkfeestje met mini marshmallows en slagroom | Un chocolat chaud festif avec des mini marshmallows et de la chantilly | A hot chocolate party with mini marshmallows and whipped cream

ICED COFFEE

Speculoos 7,5

Caramel 7,5

Al onze herfstspecials worden geserveerd met slagroom | Toutes nos spécialités d'automne sont servies avec de la chantilly | All our autumn specials are served with whipped cream