

PROEF ONZE HEERLIJKE NAJAARS SPECIALS

WILD UIT ONS EIGEN PARK

Rosbief van hert, gemarineerde beukenzwam, Granny Smith, knolselderij, grove mosterd (10,50)

Zacht gegaarde sucade van hert met kaantjes en eigen jus (17,50)

Wildstoofpotje met gratin en friet van zoete aardappel (17,50)

Hertenbiefstuk van de grill met wildjus (17,50)

SPECIALS

Klassieke carpaccio, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola, truffelmayonaise en crostini (10,50)

Gebakken zalmfilet met knoflookjus (17,50)

Rendang van rund met atjar, sambalboontjes en kokosrijst (17,50)

*Vegetarische hartige taart met gepofte tomaat en knoflookjus (17,50)
(Frites of een groene salade bij uw gerecht? 3,75)*

DESSERTS

Vanille-ijs, chocolade, slagroom en koekjes crumble (6,50)

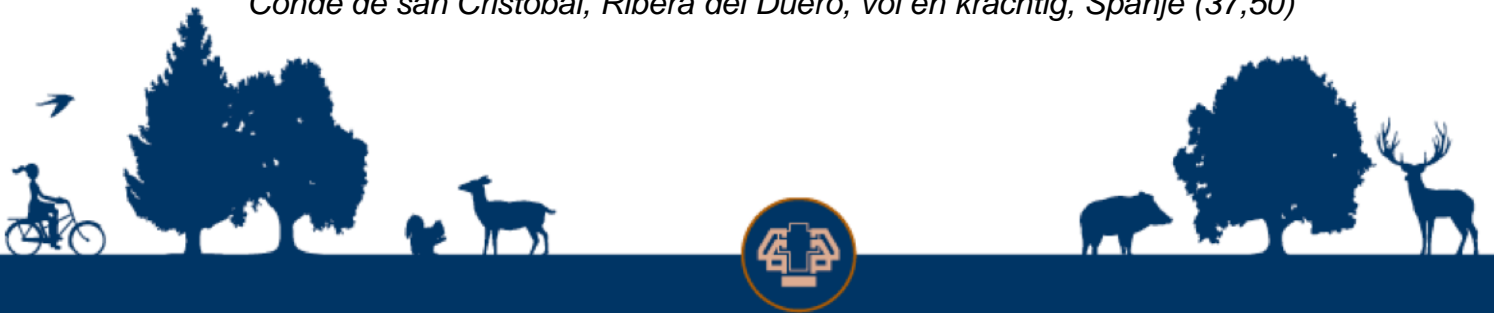
Verrassingsdessert van de chef (6,50)

ONZE "WILDE" RODE WIJNEN

Dengler Seyler, Spätburgunder, Pfalz, licht aards en fijne kruidigheid, Duitsland (27,50)

Corte Figaretto, Valpolicella, smaak van kers en pruim, zacht kruidig, Italië (29,50)

Conde de san Cristobal, Ribera del Duero, vol en krachtig, Spanje (37,50)



STICHTING HET NATIONALE PARK
de Hoge veLuwe