

Voorgerechten

Pasta salade 11 GL

Met hertenschenkel, shi-take, pijnboompitten en balsamico

Lasagne 11 GL

Van tonijn en tunnbröd

Loempia 13

Gemaakt van bospaddenstoelen met truffelmayonaise

Carpaccio 14

Rundvlees met pesto gemarineerd, gedroogde tomaten, pijnboompitten en oude kaas

Kruudmoes 13

Grootmoeders recept, op moderne wijze bereid

Jacht terrine 14

Van gerookt hert, wildzwijn en gans

Duif 15

Gesauteerde filet op appeltjes en schorseneerschuur

Rondje Bronkhorst 33

Gevulde etagère met verschillende voorgerechtigjes voor twee personen

Soepen

Bospaddenstoelen soep 8 GL

Gevuld met bosuitjes

Erwtensoep 8 GL

Gevuld met rookworst (met roggebrood en katenspek 9.5)

Wildbouillon 8 GL

Gevuld met pompoen en kruiden

Hoofdgerechten

Victoriabaars 20 GL

Gebakken filet, met een zachte mosterdsaus

Kalkoenfilet 20 GL

Medaillons met een jus getrokken van sinaasappel en steranijs

Vega 21

Risotto met schorseneren en gegrilde pompoen

Varkenshaas 24

Rosé gebakken met pindacrumble

Zalmfilet 24

Huis gerookt met noilly prat saus

Tournedos 29

Naar uw wens gegrild of gebakken met beanaise saus

Fazant 28

Gebakken filet en gestoofd pootje met zuurkool

Hertenbiefstuk 28

Rosé gebakken met een saus van wildfond, salie en preiselbeeren

Stoofpot 24

Pannetje Achterhoekse hazenpeper

Wild trio 33

Wat de jager aanbiedt, geserveerd met bijpassende garnituren

Nagerechten

Koffie ijs 7 GL

Boerenroomijs met espresso en slagroom

Griesmeelbavaroise 7 GL

Klassieker met rode vruchten compote

Advocaat 8

Bitterkoekjesbodem, donk chocoladeijs, vanillemousse en advocaatschuim

Taartje 8

Gemaakt van sinaasappel en kruidnagel geserveerd met licor 43 crème

Gouden Leeuw dessert 12

Proeverij van onze patissier

Kaas 13

Proeverij van verschillende kaassoorten:

Margalet Papillon

Oude Bronkhorsterkaas

Munster

Shropshire blue

Bleu De Gex

Geserveerd met vijgenbrood, noten en biologische appelstroop