

VOORGERECHTEN

Terrine van gerookte forel, gesmoorde wilde spinazie en gerookte zalm, in een jasje van courgette, op een salade van pastinaak en een mierikswortelmayonaise	€ 12,75
In dragon en mosterd vinaigrette gemarineerde wilde Canadese Sockeye zalm, op een salade van paarse peen en zoetzure komkommerparels	€ 14,75
Cocktail van rivierkreeftenstaartjes, garnalen, avocado en tomaat, geserveerd in een knapperig bakje van Grana Padano kaas, met een Mediterrane mayonaise van zongedroogde tomaat, basilicum, olijven en ansjovis	€ 13,75
Huisgemaakte grove boerenpâté met cornichons en rozijnen en een marmelade van rode uien, sinaasappel, honing en tijm met een geroosterde Parmaham schots en sultanarozijnen	€ 12,50
Combinatie van wilde gerookte gans op gele krotten met een vinaigrette van Franse pruimen en Vijgen en een taartje van tamme eend, rucola, geitenkaas en amandeltjes en Granny Smith appel	€ 16,50
Frisse salade met naegelholt van de plaatselijke slager, met een loempiaatje van pompoen, jonge geitenkaas en geroosterde pompoenpitten op huisgemaakte piccalilly en een dressing van grove mosterd en honing	€ 14,50
Spiesje van sereh met daaraan coquilles Saint Jacques en gekonfijte cherry trostomaatjes, op paarse wortellinten en een jus van mosselen en kerrie	€ 16,75
Verrassende winterse soep van de chef, gemaakt van boerenkool met quenelletjes van gerookte kalkoen en een knapperige croûtons	€ 9,00
Heldere krachtige wildbouillon met Madeira, shii-take paddestoelen en groene kruiden	€ 8,75

WINTER MENU

Chefs soep, romige soep van boerenkool met quenelletjes van gerookte kalkoen en knapperige croûtons

Gestoofde botermalse kalfssukade op gekaramelliseerde rode kool met kaneel en appel, geserveerd met gebakken appelpartjes en een eigen jus van rode Port en kalfswang

Warme broodpudding van rozijnenbrood, amandelspijs en appeltjes, met warme gepocheerde appeltjes en appelstroop

€ 37,50

PRESTIGE MENU

Wilde gerookte ganzenborst en gerookte tamme eendenham, met een salade van gele krotten, gepocheerde pruimen gemarineerd in Port en Cognac en een vijgen-pruimendressing

Drie luikje van vis, schaal- en schelpdieren

Stevig gebraden hertenfilet op romige witte kool en een strudel van hert, met een eigen jus met eekhoorntjesbrood

Frisse terrine van citrusfruit, geparfumeerd met earl grey thee, een sausje van bloedsinaasappel, likeur 43 en bloedsinaasappel ijs

€ 62,50

HOOFDGERECHTEN

Zeebaarsfilet van de grill en geflambeerde black tiger garnalen op fijne peultjes en een jus van garnalen en zwarte knoflook	€ 26,00
Gegrilde wegdammer rib, op een stampotje van spruitjes met gebakken dobbelsteentjes van bloedworst en een jus van spekjes en sjalot	€ 22,00
Gestoofde botermalse kalfssukade op gekaramelliseerde rode kool met kaneel en appel, geserveerd met gebakken appelpartjes en een eigen jus van rode Port en kalfswang	€ 24,75
Tournedos, biefstuk van de ossenhaas, op een ragoût van paddestoelen en een jus van gedroogde boleetjes	€ 27,50
In ganzenvet gesmoorde tamme eendenbout, op een stampotje van knolselderij en een jus met rozemarijn	€ 22,75
Tam & wild – op de huid gebakken duivenborstjes met zachte wijnzuurkool aangemaakt met gekonfijt gevogelte en een vlierbessenjus en warme Cognac-pruimedanten	€ 26,00
Stevig gebraden hertenfilet op romige witte kool en een strudel van wild, met een eigen jus met eekhoorntjesbrood	€ 28,50

DEN HALLER MENU

In dragon en mosterd vinaigrette gemarineerde wilde Canadese Sockeye zalm, op een salade van paarse peen en zoetzure komkommerpareltjes ***
Op de huid gebakken duivenborstjes , met zachte wijnzuurkool en gekonfijt gevogelte, met een vlierbessenjus en warme Cognac-pruimedanten ***
Taartje van tamme kastanje, crème de cassis en wilde bosbessen, kweeper siroop en een macadamia ijs

€ 45,00

TUBANTEN MENU

Terrine van gerookte forel, gesmoorde wilde spinazie en gerookte zalm, in een jasje van courgette, op een salade van pastinaak en een mierikswortelmayonaise ***
In ganzenvet gesmoorde tamme eendenbout, op een stampotje van knolselderij en een jus met rozemarijn ***
Triangel van Twentse kruidcake, met een mokka-rijstemousse en een romig sausje van advocaat en boerenjongens met boerenroomijs in amandelschaafsel

€ 25,00

NAGERECHTEN

Triangel van Twentse kruidcake, met mokka-rijstemousse en een romig sausje van advocaat en boerenjongens met boerenroomijs in amandelschaafsel	€ 11,75
Taartje van tamme kastanje, crème de cassis en wilde bosbessen, met een compôte van bosbessen, kweeper siroop en macadamia ijs	€ 13,00
Parade van witte chocolade; pindarotsjes van witte chocolade, een mousse van witte chocolade en parfait van witte chocolade gemarmerd met Pedro Ximenez geserveerd in een bakje van witte chocolade	€ 14,00
Geserveerd met een passend glaasje Pedro Ximenez	€ 17,50
Frisse terrine van citrusfruit, geparfumeerd met earl grey thee, een sausje van bloedsinaasappel, likeur 43 en bloedsinaasappel ijs	€ 12,50
Gelaagd taartje van vanille- flensjes, en een luchtige bavarois van pistache, amarene kersen en bitterkoekjes met vanille ijs	€ 13,00
Warme broodpudding van rozijnenbrood, amandelspijs en appeltjes, met warme gepocheerde appeltjes en appelstroop	€ 12,75
Grand dessert, een diverse soorten pâtisserie	€ 15,00