

BROODJES / SANDWICHES

LICHT GEROOKTE WILDZWIJN BURGER 13,5

Met kimchi mayonaise, gefrituurde uienringen, augurk, tomaat en little gem op een brioche broodje
Smoked wild boar burger with deep-fried onion, pickle, tomato and little gem on a sesame brioche bun

GESTOOMDE MAKREEL 9,5

Met dille-mierikswortel crème fraîche, zoetzure groenten en gefrituurde kappertjes op luchtig desembrood
Steamed mackerel with dill-horseradish creme fraîche, pickled vegetables and deep-fried capers on light sourdough bread

CREME VAN AUBERGINE EN KOMIJN 8,5

Met gegrilde groenten, geitenfeta, granaatappel en dukkah op donker desembrood
Creme of eggplant and cumin, with roasted vegetables, goat feta, pomegranate and dukkah on dark sourdough bread

AVOCADO MET TOAST VAN DESEMBROOD 10,5

Met tomaat, watermeloen radijs en pijnboompitten
Avocado on toast of sourdough bread with tomato, watermelon radish and pine nuts.
 Supplement: gepocheerd ei/poached egg of/or Ricotta 1,50

SALADE & SOEP / SALAD & SOUP

SOEP VAN DE DAG 8

Soup of the day

FALAFEL 13,5

Met gemarineerde bietjes, zoetzure spitskool, baba ganoush, granaatappel, tahin met limoen en za'atar, een salsa van tomaat, ui en peterselie geserveerd met gegrild flatbread
Falafel with marinated beets, sweet and sour cabbage, baba ganoush, pomegranate, tahin with lime and za'atar, tomato salsa, onion and parsley served with grilled flatbread

TERRINE VAN GEGRILDE GROENTEN 11,5

Met burrata, tapenade, tomaat, basilicum en broodcroutons
Terrine of roasted vegetables with burrata, tapenade, tomato, basil and bread croutons

GEGRILDE WITTE ASPERGES 12,5

Met crème van artisjok, hazelnoot, BBQ prei, daslook-citroenolie, gefrituurde artisjok en waterkers
Grilled asparagus with artichoke crème, hazelnut, BBQ leek, wild garlic-lemon oil and watercress

QUICHE 12,5

Met pompoen, paddenstoelen, rode ui en 'Lady blue' kaas en een waterkers salade
Quiche with pumpkin, mushrooms, red onions and 'Lady blue' cheese, served with a watercress salad

HOOFDGERECHTEN / MAINS

GEGRILDE GEROOKTE WORTEL 16,5

Met saffraan risotto van parelgort, pistanche, granaatappel en wilde spinazie
Grilled smoked carrot with saffron risotto of pearl barley, pomegranate and wild spinach

OP DE HUID GEBAKKEN ROODBAARS 18,5

Met zuurkool, peterselie aardappels, tijgergarmaal en romige langoustine saus
Skin fried red bass with sauerkraut, parsley potatoes, tiger shrimp and creamy langoustine sauce

MERQUEZ VAN WILDZWIJN VAN DE BBQ 18,5

Met piperadesaus, doperwten, linzen, geroosterde spitskool en kruiden-citroenolie
Merquez of wild boar from the BBQ with piperade sauce, peas, lentils, roasted cabbage and herb-lemon oil

LIMBURGSE WITTE ASPERGES 17,5

Met krieltjes, ei, bieslook, raapstelen en botersaus
White asparagus from 'Limburg' with baby potatoes, egg, chives, turnip greens and butter sauce
 Supplement: wildzwijn ham/ wild boar ham 3,50

SNACKS

ZOETE AARDAPPEL FRIET MET VADOUVAN MAYONAISE 5,5

Sweet potato fries with vadouvan mayonnaise

KROKETTEN VAN BOSPADDENSTOELEN (6 STUKS) 8,5

Met mosterd
Mushroom croquettes with mustard (6 pieces)

KROKETTEN VAN HERT (6 STUKS) 8,5

Met mosterd
Venison croquettes with mustard (6 pieces)

SAMOSA'S 8,5

Met zoete chilisaus (10 stuks)
Samosa's with sweet chili sauce (10 pieces)

GEMENGDE NOTEN VAN JAN GOTJÉ 5

Mixed nuts from Jan Gotjé

ZOET / SWEET

PURE CHOCOLADEMOUSSE 7

Met sinaasappel en crumble van polenta
Dark chocolate mousse with orange and polenta crumble

WORTEL WALNOOT ROZIJNEN CAKE 7

Met mascarpone en crème van bospeen
Carrot-walnut-raisin cake with mascarpone and carrot creme

CHEESECAKE 7

Met gemarineerd roodfruit en sinaasappelmascarpone
Cheesecake with marinated red fruit and orange-mascarpone