

# Wildsuggesties van de chef

## Voorgerechten:

- Salade met gerookte zalm / wildpaté /  
Vinaigrette van frambozenazijn en sjalot € 15,00
- Escargots De Bourgogne € 13,00
- Gesmolten camembert / Suikerbrood / Slaatje € 14,00
- Duo van ganzenlever / zoet brood / huisgemaakte chutney € 19,00

## Hoofdgerechten vlees:

- Kalfskotelet aan 't been(8 maand) Top kwaliteit / Crème van erwt /  
Herfst groenten / Aardappelbereiding naar keuze € 28,00
- Hazerugfilet met zijn twee sausen,  
winterse groenten en kroketjes € 36,00
- Hazebil bereid met een sausje van jeneverbessen € 22,00
- Hertenkalffilet in zijn wildjus met een  
palet van winterse groenten en kroketjes € 35,50
- Gebakken fazantenborstfilet met gekarameliseerd witloof,  
champignonsaus en kroketjes € 30,50
- Huisbereide everzwijnragout met winterse groenten  
en aardappelbereiding naar keuze € 24,00
- Pasta / Boschampignons / Roomsaus / Mangalica Ham € 25,00

## Hoofdgerecht vis:

- Kabeljauwhaasje op vel gebakken / Lookpuree /  
Boschampignons / Tomaat / Hazelnoot / Mousselinesaus € 31,00
- Pasta / Boschampignons / Roomsaus / Gerookte zalm € 24,00

## Desserten:

- Carpaccio van ananas / Amandelgratin / Kaneelijs € 10,00
- Citroentaart / Citroencurd € 8,50
- Tiramisu / Speculaas € 9,00

# Wijnsuggesties van de barvrouw

## Witte wijn:

Icare - 100% Chardonnay - Frankrijk - Languedoc Côtes de Thongue

Glas: 5,00    Karaf: 18,50    Fles: 25,50

Diepgele kleur. Aroma's van geconfijt fruit, brioches, caramel en botertoetsen. Fijne kruidtoets. Heel vetzig en mollig in de mond. Elegante en sappige finale. Ondanks zijn mooie 'rondeur' heeft de wijn toch een verrassende frisheid.

Is lekker als aperitief maar past ook bij visgerechten met sauzen alsook bij wit vlees en fazant

## Rode wijn:

Los Losares - 100% Garnacha Tintorera - Spanje - Almansa

Glas: 5,00    Karaf: 18,50    Fles: 25,50

Aroma's van rijpe zwarte vruchten met toetsen van pruimen en rozijnen in de aanzet. Een beetje rozemarijn maakt het geheel af in de afdronk. Lengtevolle en zijdezachte afdronk waarbij de eiktoets duidelijk op te merken is alsook de aroma's van rijpe pruimen die eigen zijn aan de Garnacha Tintorera.

Kan perfect bij tapas geschonken worden maar ook bij gegrild vlees en rijkelijke wildsoorten

La fleur de Bedatte - Merlot / Cabernet Sauvignon - Frankrijk - Saint-Emilion - Bordeaux

Fles: 36,00

Ragfijn van geur, boordevol finesse, maar ook de smaak is elegant en geraffineerd. Ideaal voor de liefhebbers van complexe, fijne en subtiele wijnen.

**Chateau Badette in St-Emilion** is eigendom van de Belgische familie Vandenbogaerde. Arnaud Vandenbogaerde staat aan het hoofd van dit mooie domein.

# Maandmenu Sint-Antonius

16 Oktober - 15 November

Gebakken coquille / Oosterse wijze

ooo

Gebakken fazantenborstfilet met zijn garnituren  
en kroketjes

ooo

Tiramisu / Speculaas

Prijs € 45,00