

VOORGERECHTEN :

Hertencarpaccio

12,50

met truffel mayonaise en gebakken paddenstoelen.

Wijnsuggestie: Cour des Dames Viognier (Languedoc, Frankrijk)

Gerookte eendenham

10,50

met gekarameliseerde peer en walnootjes

Wijnsuggestie: Walvisch Kaaps Wit (Stellenbosch, Zuid-Afrika)

Fazant pate

10,50

met appel en cumberlandsaus

Wijnsuggestie: Bergsig Gewurtztraminer (Breedekloof- Afrika)

Wild proeverij

13,50

van onze verschillende wild voorgerechten

Wijnsuggestie: Bergsig Gewurtztraminer (Breedekloof-Afrika)

HOOFDGERECHTEN :

Hertenrug filet

26,50

met sjalottenjus en paddenstoelen risotto

Wijnsuggestie: Domiziano Negroamaro (Puglia, Italië)

Stoofpotje wildzwijn nek

19,95

met zuurkool, geserveerd met een pita broodje en kerrie mayonaise

Wijnsuggestie: Walvisch Kaaps Rood (Stellenbosch, Zuid-Afrika)