

Wild/ najaar 2022



Grote Kaart

MENU VAN ONZE CHEF

(uitsluitend per tafel en wisselend)

3 gangen 47.5

4 gangen 57

5 gangen 67



3, 4 of 5 GANGEN WILDMENU

Gerookte ganzenborst | truffel | kweepeergelei van Helma | zoetzure pompoen

Wildbouillon | bospaddenstoelen | fijne groente

Hertenravioli's | bospaddenstoelensaus

Fazant | kroketje van de bout | spek | calvadosjus | gekonfijte zuurkool | aardappelmousseline

Millefeuille | kaneelparfait | appel | gezouten karamelsaus

We werken met zoveel mogelijk lokale en eerlijke producten en gaan voor kwaliteit voor onze gasten. Daarom werken we onder andere met producten van:

Boerderij Ruimzicht Halle

Boerderij De Goedgevulde Halle

Wolters Poelier Harreveld

Vishandel Wennekes 's Heerenberg

Koffiebranderij Beukenhorst Lichtenvoorde

Schaapveld Wijnhandel Zutphen

Smit Wijnhandel Vorden

Berghorst & Bos Wijnen Hengelo

& onze eigen bijen, de "Daames van Wolfersveen"

Vanwege duurzaamheid, maar ook de gezondheid van onze medewerkers koken wij op inductie.

Heeft u (dieet-)wensen of andere vragen, laat het ons weten
Wij schenken bijpassende wijnen los per (BOB-)glas en ook als arrangement, waarnaast wij op verzoek
dessertwijn kunnen schenken