



# Wildkaart

## Voorgerechten

- 'Wilde' plank 9,95  
rilette van wild | bitterbal van eend, truffel en paddenstoel  
geconfijt fazantenboutje | gerookte eendenborstfilet  
ree paté | gerookt wildzwijnfilet | sjalottenpuree  
huisgemaakt 'Bourgondisch Hof' brood | honing-truffelcrème
- Bospaddenstoelensoep 7,25  
basilicumroom | broodsoldaatje | Parmezaanse kaas | truffel

## Hoofdgerechten

- Tamme gestoofde eendenbout 17,95  
saus van rode port | crème van gerookte pastinaak  
kastanje mousseline | stoofpeertje
- Hazenpeper 19,95  
bereid op grootmoeders wijze | mousseline van tijm &  
rozemarijn | gekarameliseerde witlof | compôte van  
appel en boerenjongens

## Nagerecht

- Wild dessert 7,95  
witte choco mousse | caramel mousse | notenijs  
ijs van kaneel | schuim van Zwitsers room | krokantje van  
suikerbrood | gezouten caramel fudge

Mooie, bijpassende wijnen:  
- Domaine Pujol – Izard 'Blush' Rosé  
- Ardèche – Chardonnay Louis Latour

€ 17,25  
€ 23,75

