



### Voorgerechten ☼

<b>Bouillabaisse</b>	<b>€ 8,50</b>
<i>Gevulde Franse vissoep met rouille en crostini's</i>	
<b>Drieluik van wild</b>	<b>€ 11,50</b>
<i>Wild kroketje, hertencarpaccio en wild paté</i>	
<b>Fettucine aglio olio</b>	<b>€ 10,50</b>
<i>Met scampi's, knoflookolie en rode pepertjes</i>	
<b>Carpaccio van hert</b>	<b>€ 9,50</b>
<i>Met in truffelolie gemarineerde paddenstoeltjes</i>	
<b>Huisgemaakte kroketjes</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Cappesante</b>	<b>€ 11,50</b>
<i>Salade met coquilles, haricot verts, kropsla, rucola en tomaat</i>	

### ☼ Hoofdgerechten vis ☼

<b>Merluzzo</b>	<b>€ 21,50</b>
<i>Kabeljauw op Siciliaanse wijze met fettucine</i>	
<b>Catalaanse Mosselen</b>	<b>€ 23,50</b>
<i>Met tomaat, bleekselderij, knoflook, rode pepertjes en huisgemaakte frites</i>	
<b>Dagvis</b>	<b>dagprijs</b>



### speciale wijn aanbevolen



*Cuvee Trimbach, wit, fris, mild droog*

*Gemaakt van Chasselas, Muscat, Riesling en Pinot Blanc*

**fles € 22,50**

### **Speciale bieren!**

*Van brouwerij broeder jacob*

*Double port*

*double espresso*



### Hoofdgerechten vlees



#### **Bistecca Larini**

**€ 19,50**

*Gegrilde kogelbiefstuk met pepersaus en huisgemaakte frites*

#### **Hertenbiefstuk**

**€ 21,50**

*met een jus van bospaddenstoelen en wildgarnituur*

#### **Wildtrio**

**€ 23,50**

*Van hert, haas en wildzwijn met wildgarnituur en wildjus*

#### **Chateaubriand**

**€ 57,50**

*Mooiste deel van de ossenhaas, in zijn geheel bereid met 2 sauzen, groenten en verse frites (2 pers)*

#### **Costolette d'Agnello**

**€ 21,50**

*Van het rack met risotto van verse spinazie en rozemarijnsaus*

### **Desserts**

*Crème brûlée met een vleugje mokka*

€ 7,50

*Dame Blanche*

€ 7,50

*Fromage*

€ 9,50

*Choco dessert*

€ 9,50

### ☼ **Taarten van de chef** ☼

*Cheesecake van de dag*

€ 8,50

### **Dessertwijn**

*Banyuls, lekker bij de chocolade*