

wild
BIJZONDER
VISSEN



WILD(E) VISSPECIALITEITEN



Het jaar goed afsluiten? Of beginnen? Samen met familie, vrienden genieten van de jaarwisseling. Daar hoort natuurlijk een heerlijk gevulde tafel bij.



VISPLATEAU, GESCHIKT VOOR MEERDERE PERSONEN, GESERVEERD OP EEN FEESTELIJKE HOUTEN PLANK, MET DIVERSE HUISGEROOKTE VISSOORTEN, EIGENGEMAAKTE VISSALADES, KRUIDENBOTER, COCKTAIL EN KNOFLOOKSAUS

€27.50

Visplateau: huisgerookte palingfilet, makreelfilet, koud gerookte zalmforel (vis uit eigen water), zalmforelsalade, makreelsalade, knoflooksaus, cocktailsaus en kruidenboter. Een stokbrood om zelf af te bakken

COMBIPLATEAU, GESCHIKT VOOR MEERDERE PERSONEN, GESERVEERD OP EEN FEESTELIJKE HOUTEN PLANK MET DIVERSE HUISGEMAAKTE WORSTEN, HUISGEROOKTE VISSOORTEN EIGENGEMAAKTE VISSALADES, KRUIDENBOTER, COCKTAIL EN KNOFLOOKSAUS

€ 39

Combiplateau: eigen gemaakte Bauernsalami, WILDham, rilette, gerookte ganzenborst, droge worst, oude kaas, koud gerookte zalmforel (vis uit eigen water) en gerookte makreel. Frisse eigen gemaakte zalmforelsalade, makreelsalade, knoflooksaus, cocktailsaus en kruidenboter. Een stokbrood om zelf af te bakken.

HUISGEROOKTE PALINGFILET

€ 7.25

Lekker zoals u van ons gewend bent, vacuüm verpakt per 100 gram.

HUISGEROOKTE FORELFILET

€ 2,75

Uit eigen vijver en rokerij. Vacuüm verpakt per 100 gram.

HUISGEROOKTE MAKREELFILET

€ 2,75

Ook lekker om zelf in een handomdraai een salade van te maken. Vacuüm verpakt per 100 gram.

FRISSE SALADE VAN ZALMFOREL UIT EIGEN VIJVER EN ROKERIJ

€ 4,95

Heerlijk bij de borrel op toast of stokbroodje, of bij de lunch (200 gram)

SALADE VAN ONZE EIGEN GEROOKTE MAKREEL	€ 4,95
Heerlijk bij de borrel op toast of stokbroodje, of bij de lunch (200 gram)	
ROMIGE EIGENGEMAAKTE KNOFLOOKSAUS	€ 3,95
Met verse knoflook, kruiden en rode ui (200 gram)	
ROMIGE EIGENGEMAAKTE COCKTAILSAUS	€ 3,95
Uit eigen keuken (200 gram)	
EIGEN GEMAAKTE KRUIDENBOTER	€ 1,75
Met verse ingrediënten en kruiden (100 gram)	
EXTRA STOKBROOD	€ 2,20
EXTRA OERBOL	€ 2,00

