



wild
BIJZONDER
VISSEN

WILD(E) AFHAALMENU'S VOOR KERST

AANRADER



KIES VOORAL VERSCHILLENDE GERECHTEN! ZO ONTSTAAT EEN VERRASSEND MENU EN KUNT U PROEVEN VAN AL HET HEERLIJKS DAT WILD TE BIEDEN HEEFT.



VOORGERECHTEN

VISPLATEAU, GESCHIKT VOOR MEERDERE PERSONEN (ook lekker bij de hapjes of bij het ontbijt/brunch), GESERVEERD OP EEN FEESTELIJKE HOUTEN PLANK, MET DIVERSE HUISGEROOKTE VISSOORTEN, EIGENGEMAAKTE VISSALADES EN SAUS, KRUIDENBOTER € 27,50

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

COMBIPLATEAU, GESCHIKT VOOR MEERDERE PERSONEN (ook lekker bij de hapjes of bij het ontbijt/brunch), GESERVEERD OP EEN FEESTELIJKE HOUTEN PLANK MET DIVERSE HUISGEMAAKTE WORSTEN, HUISGEROOKTE VISSOORTEN

EIGENGEMAAKTE VISSALADES EN SAUS € 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. Inclusief een stokbrood om zelf af te bakken.

WRAP MET KOUD HUISGEROOKTE, GEMARINEERDE ZALMFORELFILET UIT EIGEN VIJVER

MET LEKKER KNAPPERIGE SALADE EN YOGHURTDRESSING € 9,75

Lekker als voorgerecht of als hapje bij de borrel.



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.

KOUD GEROOKTE ZALMFOREL € 4,75

Heerlijk als voorgerecht, bij de borrel of bij het ontbijt (100 gram gesneden)

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**OERBOL BRUIN € 2,00**

 **SOEPEN**

Prijs per 500 g € 5,50 voor 1000 gr. € 9,50

KLASSIEKE KREEFTEN SOEP, EEN BISQUE DE HOMARD IN DE VOLKSMOND

Feestelijke romige soep, vol van smaak, gemaakt van kreeft,
verse groenten, visbouillon, room en cognac

ROMIGE GROVE MOSTERDSOEP, MET KOUD GEROOKTE ZALMFOREL

Een soep met karakter, waarin diverse soorten Franse Dijon mosterd
zijn gebruikt, lekker met koud gerookte zalmforel

**SOEP VAN GROVE GEPOFTE TOMAAT EN PAPRIKA, RIJKELIJK GEVULD MET
GEGRILDE TOMAAT, PAPRIKA EN COURGETTE**

Soep van grove gepofte tomaat en paprika: diverse soorten gegrilde tomaat,
gegrilde paprika, courgette, knoflook, rozemarijn, tijm, olijfolie





HOOFDGERECHTEN

VISPAN MET DIVERSE VISSOORTEN, ZALMFOREL, KABELJAUW EN GAMBA'S € 18,25

Vispan voor 2 personen, ook goed te gebruiken bij het gourmetten.

Een volle pan met pesto saus, vergeten groenten en veel vis.

Vis 300 gram 150 gram groente 100 gram saus

WILD-RAGOUTSCHAALTJE VAN WILDZWIJN EN HERT MET EEN KROKANT DAKJE VAN BLADERDEEG € 12,50

WILD-ragout: wildzwijnpoulet, hertpoulet, bloem, roomboter, mirepoix, zeezout, zwarte peper, rode wijn, wildbouillon, diverse kruiden, ontbijtkoek, bladerdeeg met knoflook, tijm, rozemarijn, ei

UIT DE OVEN GESERVEERDE ZALMFORELFILET UIT EIGEN VIJVER, MET EEN GROVE RATATOUILLE € 15,75

Provençaalse-groente ratatouille en witte wijnsaus, zalmforelfilet, groente ratatouille, witte wijnsaus

SUKADE GEBRAISEERD MET EIGEN JUS, MET GROVE VERGETEN GROENTEN € 18,75

Sukade: malse sukade, bloem, roomboter, mirepoix, tomatenpuree, zwarte peper, zeezout, knoflook, tijm, rozemarijn, runderbouillon, volle rode wijn, winterwortel

SPARERIB VOOR DE KIDS (OF HONGERIGE VADERS) € 14,25

Een halve sparerib, low en slow uit de oven, lekker sticky aangeraden wordt om deze uit de hand te kluiwen



 BIJGERECHTEN

GROENTEN

HUISGEMAAKTE VERSE RODE KOOL € 8,25

GEKONFIJTE ZUURKOOL € 8,25

STOOFPEERTJES IN RODE WIJN MET FIJNE SPECERIJEN GEGAARD € 8,25

WITLOF MET HAM-KAAS, LEKKER VOOR IN DE OVEN € 8,25

VERGETEN GROENTEN VOOR IN DE OVEN, LEKKER OP SMAAK GEBRACHT € 8,25

TUFFELS & CO

SMEUÏGE AARDAPPELPUREE (MET MELK VAN BOER KEES' BOERDERIJ) € 7,25

KRUIDIGE AARDAPPELGRATIN € 7,25

KRIEL MET OLIJFOLIE EN KRUIDEN € 7,50





NAGERECHTEN IN GRAND-DESSERTVORM

AMBACHTELIJKE, ITALIAANSE TIRAMISU € 3,50

Heerlijk nagerecht van huisgemaakte lange vingers, vol romige mascarpone, in koffie- en wittewijnsmaak, cacao-poeder

TRIFLE MET BASTOGNECRUNCH, MET EEN LUCHTIGE PROSECCO-MOUSSE EN INGEMAAKTE FRAMBOZEN € 3,50

Superluchtige prosecco-mousse, verfijnd met een krokante crunch van originele Bastogne koekjes, alles afgemaakt met vers ingemaakte frambozen

BOSVRUCHTENBAVAROIS, MET EXTRA PIT DOOR EEN TIKKELTJE ZWARTE PEPER, MET WITTE-CHOCOLADE-GANACHE € 3,50

WILD(E) NOUGATINEPARFAIT € 3,50

Kerstachtig goed door de gebrande hazelnoten uit eigen bos, de huisgemaakte karamel en een flinke scheut Amaretto

CRÈME BRÛLÉE € 8,25 (voor 2 personen)

Volgens klassiek recept, gewoon onmeunig lekker. Wel even zelf afmaken met de gasbrander, deze is eventueel bij ons verkrijgbaar. Het klassieke crème brûlée schaalje mag u houden.

MINI IJSTAART VAN JUT & JUL IJS (4/6 PERSONEN) € 15,00

In de volgende smaken verkrijgbaar:

- * cookie caramel
- * witte chocolade
- * lemon cheesecake
- * yoghurt kers

