



wild
BIJZONDER
VISSEN

WILD(E) AFHAALMENU'S VOOR KERST

AANRADER



DOOR VERSCHILLENDE GERECHTEN TE KIEZEN, STELT U EEN VERRASSEND KERSTMENU SAMEN EN KUNT U GENIETEN VAN ALLES WAT WILD AAN HEERLIJKE SMAKEN TE BIEDEN HEEFT.



VOORGERECHTEN

VISPLATEAU, Geschikt voor meerdere personen (ook te gebruiken als voorgerecht, of als visschaal bij het kerstontbijt. Geserveerd op een feestelijke houten plank, met diverse huisgerookte vissoorten, eigengemaakte vissalades, saus en kruidenboter € 28,50

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 te gebruiken als voorgerecht, of als broodbeleg bij het kerstontbijt/brunch. Geserveerd op een feestelijke houten plank, met diverse huisgemaakte worsten, huisgerookte vissoorten, eigengemaakte vissalades, saus en kruidenboter € 39

Combiplateau: eigen gemaakte Bauernsalami, WILDham, rilette, gerookte ganzenborst, droge worst, 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 onze eigen **GEROOKTE ZALMFOREL** met lekker knapperige salade en yoghurt dressing € 9,75

Lekker als voorgerecht of als hapje bij de borrel.



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)

Fris, romige eigen gemaakte KNOFLOOKSAUS € 3,95

Met verse knoflook, kruiden en rode ui (200 gram)

Klassieke eigen gemaakte COCKTAILSAUS € 3,95

Uit eigen keuken (200 gram)

Huis gemaakte KRUIDENBOTER € 2,75

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 BOSPADDENSTOELNSOEP

Romige bospaddenstoelen soep met tijm, bieslook en room van boer Kees

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

PANNETJE VIS met diverse vissoorten, ZALMFOREL, KABELJAUW EN GAMBA'S € 18,25

Smaakvolle vispan boordevol heerlijke vis en groenten.

Een royale portie (2 personen) van 250 gram zalmforel, kabeljauw en gamba's, in een rijke Provençaalse tomatensaus. Dit pannetje is ook een geweldige keuze voor een gezellige gourmet.



PANNETJE MET KIP € 18,25

Smaakvolle kippan gevuld met heerlijk gekruide kipdij en groenten. Een royale portie (2 personen) van 250 gram malse kipdij in een rijke Provençaalse tomatensaus. Dit gerecht is ook een goede keuze voor een smaakvolle gourmet.

WILD-RAGOUTSCHAALTJE van wildzwijn en hert met een krokant dakje van bladerdeeg € 13,95

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

Uit de over geserveerde ZALMFORELFILET uit eigen vijver, met een grove ratatouille € 15,75

Provençaalse-groente ratatouille, witte wijnsaus, zalmforelfilet.

SUKADE gebraseerd met eigen jus met grove groenten mix € 18,75

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

RIBS & WINGS spareribs en kipvleugels € 16,25

Deze smaakvolle kluihfhapjes (spareribs en kipvleugels 600 gram) worden langzaam gegaard in de oven waardoor ze extra mals en vol smaak zijn. Of je ze nu als fingerfood of als maaltijd eet, van ons mag u met Kerst gerust met de handen eten.

RISOTTO met GAMBA'S EN kreeftensaus € 13,95

Heerlijke romige risotto met gegrilde gamba's (4 stuks) en kreeftensaus is een ware smaakexplosie. Dit gerecht is goed met alle andere gerechten te combineren.

RISOTTO met BOSPADDESTOELEN en gegrilde oesterzwammen € 9,95

Deze romige risotto met bospaddenstoelen en oesterzwammen is een veelzijdige en smaakvolle keus. De rijke smaken passen perfect bij alle gerechten.



GROENTEN

HUISGEMAAKTE VERSE RODE KOOL € 8,75

STOOFPEERTJES IN RODE WIJN MET FIJNE SPECERIJEN GEGAARD € 8,75

WITLOF MET HAM-KAAS, LEKKER VOOR IN DE OVEN € 8,75

GROENTEN QUICHE € 8,75

GROVE GEGRILDE GROENTE MIX lekker op smaak gebracht met kruidenolie € 6,95

TUFFELS & CO

SMEUÏGE AARDAPPELPUREE € 7,25

KRUIDIGE AARDAPPELGRATIN € 7,25

KRIEL MET OLIJFOLIE EN KRUIDEN € 7,50





NAGERECHTEN IN GRAND-DESSERTVORM

Voor een extra feestelijke afsluiting van uw diner bieden wij de mogelijkheid om een grand dessert samen te stellen. Bijvoorbeeld door verschillende toetjes op een grote plank te serveren, compleet met lepels om de heerlijkheden op te scheppen. Zo kan iedereen genieten van de variëteit van smaken en samen verschillende lekkernijen proeven. Uiteraard kunt u ook kiezen voor individuele toetjes per persoon.

AMBACHTELIJKE, ITALIAANSE TIRAMISU € 3,75

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

TRIFLE MET KANDIJCRUNCH, MET EEN LUCHTIGE PROSECCO-MOUSSE EN INGEMAakte FRAMBOZEN € 3,75

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

WILD(E) NOUGATINEPARFAIT € 3,50

Luchtig ijs met gebrande hazelnoten uit eigen bos en huisgemaakte karamel, kerstachtig goed.

CRÈME BRÛLÉE VAN WITTE CHOCOLADE € 8,25

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

ROCKY ROAD BROWNIE € 8,25

Wat de brownie uniek maakt, is de toevoeging van een verrassend element zoals de karamelvulling en een smaakvolle noten. Geschikt om met meerdere personen te delen voor grand dessert.

