

wild
BIJZONDER
VISSEN



WILD(E) VISSPECIALITEITEN



Sluit het jaar feestelijk af, of begin het nieuwe jaar stralend. Geniet samen met familie en vrienden van een gezellige jaarwisseling, compleet met een rijkelijk gevulde tafel vol lekkernijen.



VISPLATEAU, GESCHIKT VOOR MEERDERE PERSONEN, GESERVEERD OP EEN FEESTELIJKE HOUTEN PLANK, MET DIVERSE HUISGEROOKTE VISSOORTEN, EIGENGEMAAKTE VISSALADES, KRUIDENBOTER, COCKTAIL- EN KNOFLOOKSAUS **€30.75**

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 **€39,50**

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. Een stokbrood om zelf af te bakken.

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)

SALADE TRIOLOGIE MET SALADES UIT EIGEN KEUKEN **€12,50**

Paling-, krab- en tonijnsalade Heerlijk bij de borrel, toast, stokbroodje, of bij de lunch/gourmet (3 x 150 gram 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	€ 2,75
Met verse ingrediënten en kruiden (100 gram)	
EXTRA STOKBROOD	€ 2,25
EXTRA OERBOL	€ 2,00
RIBS & WINGS SPARERIBS EN KIPVLEUGELS	€16,75
Deze smaakvolle kluifhapjes (spareribs en kipvleugels 600 gram) worden langzaam gegaard in de oven waardoor ze extra mals en vol smaak zijn. Lekker makkelijk op tafel en de buikjes goed gevuld.	

