

VOORGERECHTEN

gravad lax van zalm & rode biet | dingesneden zalm gemarineerd in rode biet | krokant van engelenhaar | kwartelei | granny smith | crème van cress | 11,25

gerookte eendenborst | dingesneden gerookte eendenborst | macaron van rood fruit | kastanje | eendenlevermousse | vijgencompote | 12,25

hertencarpaccio | carpaccio van hert | crumble van bacon & truffel | oude kaas | stoofperensiroop | krokant van rucola | 12,25

HOOFDGERECHTEN

duo wildzwijn | zwijnsrack in kruidkorst | zwijnwangen | spruitjes | gele biet | appel | wild saus | 24,95

hertenbiefstuk | Schots hert | compote van rode kool en stoofperen | reductie van cabernet-shiraz | 24,95

parelhoen | borst en poot | geconfijte pompoen | bospaddenstoelensaus | 22,25

Deze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en verse groenten

DESSERTS

crème brûlée | tonka bonen | witte chocolade | vanille ijs | 9,25

apfelstrudel | huisgemaakt | vanillesaus | kaneelijs | 9,25

Al ons ijs wordt ambachtelijk bereid bij IJssalon IJstijd in Garderen

al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. vraag ernaar bij onze medewerkers.

copyright de hertogh eten & drinken.
typefouten en prijswijzigingen voorbehouden.