



WILDKAART

VOORGERECHTEN

Carpaccio van hertenkalf Appel, cream gember, kervel, rode kool	€ 19,00
Ravioli van fazant Ricotta, witlof	€ 19,00
Consommé van fazant	€ 14,00

HOOFDGERECHTEN

Filet Pur Hertenkalf Pastinaak, bospaddenstoelen, compôte abrikozen, groene kool, amandelpoffer, poivradesaus	€ 31,00
Hazenrugfilet Pastinaak, bospaddestoelen, compôte abrikozen, groene kool, amandelpoffer, poivradesaus	€ 31,00
Fazant klassiek potje op tafel Witlof, appel, veenbessen, rode kool gratin aardappelen	€ 28,00
Stoofpotje van hertenkalf Risotto, bospaddestoelen, butternut, frisse kruiden	€ 23,00

BESTEL TIJDIG UW TRAITEUR VOOR DE FEESTDAGEN!

A TRAVERSE

BAR ET BOEUF

BESTEL TIJDIG UW TRAITEUR VOOR DE FEESTDAGEN!

MAAK HET UZELF EENVOUDIG EN MAKKELIJK TIJDENS
DE FEESTDAGEN, MET ONS KEUZE MENU.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes

truffelcrème, limoen olie, krokante foccacia

Terrine van ganzenlever

compote van peer, porto gelei, rozijnenbrood

½ kreeft

smekboter, fijne kruiden

TUSSENGERECHT

Cappuccino van witlof, surf en turf

HOOFDGERECHTEN

Hertenkalf

pastinaak, bospaddestoelen, compôte abrikozen,
groene kool, amandelpoffer, poivradesaus

Zeebaars

bospaddenstoelen, butternut, risotto, blanke botersaus

Black Angus

wintergroenten, amandelpoffers, bordelaise saus

DESSERTS

Tarte tatin met panna cotta

Assortiment kazen

PRIJS MENU PER PERSOON 49,00€

VOORZIEN VAN HANDLEIDING
VERGEET NIET EVENTUELE INTOLERANTIE OF ALLERGIE TE MELDEN
KONTANTE BETALING BIJ AFHALING

A TRAVERSE

BAR ET BOEUF