

Dinerkaart

Voorgerechten

Broodplank met diverse dips, Kruidenboter, tomaten tapenade en kruidenkaas	€. 6,75
Hertencarpaccio Met rucola en een pittensmix, geserveerd met een pesto van kastanje en salie	€. 12,75
Proeverij van kleine wildvoorgerechten: Met hertencarpaccio, eendenpaté, wildzwijnsham en een wild bitterbal	€. 14,75
Duo van gerookte vis Combinatie van gerookte Noorse zalm in een bladerdeeg bakje en gerookte meerval met een honingmosterd – dillemayonaise	€. 12,75
Salade van het seizoen Diverse slasoorten verse vijgen, geitenkaas in brickdeeg, tomaatjes chioggia biet, stoofpeer en een noten-peer dressing	€. 11,75

Soepen

Almense mosterdsoep (vegetarisch)	€. 6,50
Romige mosterdsoep met iets gorgonzola en broodcroûtons	
Heldere dubbel getrokken wildbouillon met een julienne van paddestoelen en wilde soepballen	€. 6,50
Seizoenssoep De bedieningsmedewerker vertelt u graag welke soep er is	€. 6,50

Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met ons eigen molenbrood en gezouten boter.
In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.

Dinerkaart

Hoofdgerechten

Vis van de dag

Wij vertellen u graag welke vis we voor u hebben! dagprijs

Klassieke wildpeper

Met kruidkoek uit Laren, jeneverbessen en paddestoelen € 21,50

Wildzwijnshaas

Met bloedworst en een rode port-pruimensaus € 22,50

Hertenbiefstuk

Met gebakken bospaddestoelen en een kruidenjus € 24,50

Malse eend

Rose gebakken eendenborstfilet met een saus van wilde bramen € 21,75

Black Angus biefstuk

Geserveerd met een zachte pepersaus € 23,50

Varkensribeye

Met Ardenner ham en oversmolten met brie € 19,75

Gevulde Portobello (vegetarisch)

Gegratineerd met brie, op een bedje van pasta met
een paddestoelen roomsaus € 19,75

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten en aardappelgarnituur.

In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.

Dinerkaart

Nagerechten

Chocolade trio

Combinatie van chocolade mousse, brownie en

witte chocolade ijs

€. 8,50

Dame Bleue

Met vanille roomijs, warme bosvruchten en slagroom

€. 7,50

Crème Brulee van tamme kastanjes

Met heerlijk boeren vanille ijs

€. 8,25

Panna Cotta

Panna cotta met kaneel, kletskep en stoofperen ijs

€. 7,75

Smaakvolle kaas

Kaasplank van 3 kazen; "Wisselkaas" = keuze van de chef,

Blue Stilton en Bokrijker oude kaas met vijgenbrood

€12,50

Heerlijk te combineren met een glas Tawny port van het huis Quinta de la Rosa.

Ons ijs komt van IJsboerderij Oans uit Holten, puur eerlijk en heerlijk ijs!

De koffie komt uit Winterswijk; van Koffiebranderij Hesselink. Als dessertkoffie

serveren wij deze met bonbons en andere zoete lekkernijen. Onze digestiefwagen

biedt een bijpassende likeur, cognac of een Calvados of... laat 'm voorrijden!

In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.

Ovink Menu

Seizoenssoep

*

Klassieke wildpeper

Met kruidkoek uit Laren, jeneverbessen en paddestoelen

*

Dame Bleue

Met vanille roomijs, warme bosvruchten en slagroom

€ 32,50

Holtslag Menu

Proeverij van wild

Met hertencarpaccio, eendenpaté,
wildzwijnsham en een wild bitterbal

*

Wildbouillon

*

Wildzwijnshaas

Met bloedworst en een rode port-pruimensaus

*

Panna Cotta

Panna cotta met kaneel, kletskep en stoofperen ijs

€ 45,00

Vegetarisch Menu

Salade van het seizoen

Diverse slasoorten verse vijgen, geitenkaas in brickdeeg, tomaatjes,
chioggia biet, stoofpeer en een noten-peer dressing

*

Gevulde Portobello (vegetarisch)

Gegratineerd met brie, op een bedje paddestoelen pasta

*

Crème Brulee van tamme kastanjes, met heerlijk boeren vanille ijs

€ 32,50

In overleg met de keukenbrigade kunnen wij rekening houden met uw dieet.