

MENUKAART

NAGERECHTEN

CHEESECAKE - 10

Kersen hangop | Kersenijs

TIRAMISU - 10

Savoiardi | Mascarpone | Espresso | Vanille-ijs

CAFÉ GOURMAND - 10

Koffie of thee | Lekkernijen | Koffielikeur

CHEF'S DISH - 11

Wisselend | Van het seizoen

KAASPLANK - 15

Selectie van vier kazen | Kletzenbrood | Vijgencompote

WIJNEN

De juiste wijn tilt een gerecht naar een hoger niveau. Daarom hebben wij bij elk gerecht een passende wijn geselecteerd, per glas of per fles. Scan de QR-code en ontdek onze wijnkaart.



SPECIAAL AANBEVOLEN:

ACHTERHOEKSE WILDWIJN 2026-2027

QUINTA DA FONTE SOUTO FLORÃO TINTO

₣ 7,75 € 41,25

"De frisse zuurgraad houdt de wijn soepel en levendig, zonder dat hij zwaar aanvoelt.

Een deel van de wijn rijpt zes maanden op Franse eikenhouten vaten."


AVENARIUS

MENU AVENARIUS

3 GANGEN KEUZE MENU À € 44,-

voor-, hoofd- en nagerecht

4 GANGEN KEUZE MENU À € 50,-

voor-, soep, hoofd- en nagerecht

Maak een keuze uit de gerechten met het koksmutsje of kies een ander gerecht (meerprijs).

10 GANGEN W!ILD MENU À € 79,50

aanvang diner tussen 17:00 en 18:30 uur

>> Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft <<

MENUKAART

VOORGERECHTEN

-  **MELANZANE FRITTA - 14**
Krokant gebakken aubergine | Tomaat-dragon compote |
Zoetzure groenten | Bospaddenstoelen
-  **PORTOBELLO & PARMA - 14**
Portobello crème | Paddenstoelen | Ricotta | Bleekselderij | Parmaham
-  **ZUCCA E GAMBERI - 14**
Diverse structuren van pompoen | Gamba's
- CARPACCIO 2.0 - 16**
Gepekeld rundermuis | Walnoten | Beukenzwam | Parmezaanse kaas |
Truffelmayonaise | Rucola
- TATAKI VAN WILD - 16**
Hert | Hazelnootcrème | Bospaddenstoelen
- CHEF'S DISH - 17**
Wisselend | Van het seizoen

SOEPEN

-  **CONSOMMÉ DE GIBIER - 8**
Wildbouillon | Wildvlees | Julienne van wintergroenten
-  **CHEF'S DISH - 8**
Wisselend | Van het seizoen

MENUKAART

HOOFDGERECHTEN

-  **RAVIOLI - 25**
Cèpes | Ricotta | Verse cherry tomaten | Paddenstoelensaus
-  **DORADE & GAMBA - 25**
Gebakken dorade | Gambaspies | Bimi | Pommes dauphine | Wittewijnsaus
-  **CONFIT DE CANARD - 25**
Gekonfijte eendenbout | Kruidige wortelcrème | Vergeten groenten |
Sinaasappelsaus
- OSSOBUCO - 26**
Kalfsschenkel | Aardappelmousseline | Gremolata | Eigen jus
- CHEF'S DISH - 27**
Wisselend | Van het seizoen
- HERTENBIEFSTUK (200 g) - 32**
Knolselderijcrème | Gebakken knolselderij | Rode wijn-tijmjus

SIDE DISHES

voor 2 personen

- Broodmand | Roomboter | Zeezout | Olijfolie - 5
- Frites met mayonaise - 5
- Dagverse rauwkost | Wisselend - 4

MELANZANE FRITTA - 14

Krokant gebakken aubergine | Tomaat-dragon compote |
Zoetzure groenten | Bospaddenstoelen

PORTOBELLO & PARMA - 14

Portobello crème | Paddenstoelen | Ricotta | Bleekselderij | Parmaham

ZUCCA E GAMBERI - 14

Diverse structuren van pompoen | Gamba's

CARPACCIO 2.0 - 16

Gepekeld rundermuis | Walnoten | Beukenzwam | Parmezaanse kaas |
Truffelmayonaise | Rucola

TATAKI VAN WILD - 16

Hert | Hazelnootcrème | Bospaddenstoelen

CHEF'S DISH - 17

Wisselend | Van het seizoen



MELANZANE FRITTA - 14

Krokant gebakken aubergine | Tomaat-dragon compote |
Zoetzure groenten | Bospaddenstoelen

PORTOBELLO & PARMA - 14

Portobello crème | Paddenstoelen | Ricotta | Bleekselderij | Parmaham

ZUCCA E GAMBERI - 14

Diverse structuren van pompoen | Gamba's

CARPACCIO 2.0 - 16

Gepekeld rundermuis | Walnoten | Beukenzwam | Parmezaanse kaas |
Truffelmayonaise | Rucola

TATAKI VAN WILD - 16

Hert | Hazelnootcrème | Bospaddenstoelen

CHEF'S DISH - 17

Wisselend | Van het seizoen

MELANZANE FRITTA - 14

Krokant gebakken aubergine | Tomaat-dragon compote |
Zoetzure groenten | Bospaddenstoelen

PORTOBELLO & PARMA - 14

Portobello crème | Paddenstoelen | Ricotta | Bleekselderij | Parmaham

ZUCCA E GAMBERI - 14

Diverse structuren van pompoen | Gamba's

CARPACCIO 2.0 - 16

Gepekeld rundermuis | Walnoten | Beukenzwam | Parmezaanse kaas |
Truffelmayonaise | Rucola

TATAKI VAN WILD - 16

Hert | Hazelnootcrème | Bospaddenstoelen

CHEF'S DISH - 17

Wisselend | Van het seizoen

MELANZANE FRITTA - 14

Krokant gebakken aubergine | Tomaat-dragon compote |
Zoetzure groenten | Bospaddenstoelen

PORTOBELLO & PARMA - 14

Portobello crème | Paddenstoelen | Ricotta | Bleekselderij | Parmaham

ZUCCA E GAMBERI - 14

Diverse structuren van pompoen | Gamba's

CARPACCIO 2.0 - 16

Gepekeld rundermuis | Walnoten | Beukenzwam | Parmezaanse kaas |
Truffelmayonaise | Rucola

TATAKI VAN WILD - 16

Hert | Hazelnootcrème | Bospaddenstoelen

CHEF'S DISH - 17

Wisselend | Van het seizoen