

WIJNEN

WITTE WIJNEN *per glas/fles*

LES GRES | CHARDONNAY - Ƴ 6,45 € 34,25

Fris | Wit fruit | Vol

GREGORIS | PINOT GRIGIO - Ƴ 6,45 € 34,25

Licht | Zacht | Kruidig

RODE WIJNEN *per glas/fles*

SAINT JACQUES | MERLOT - Ƴ 6,45 € 34,25

Rood fruit | Vol | Kruidig

KRIYA | MONTEPULCIANO - Ƴ 6,45 € 34,25

Zwart Fruit | Zwoel | Kersen

WIJNKAART

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart
of scan de QR code hieronder:



WILDWIJN 2025 *per glas/fles*

DOMAINE CROIX BELLE 'LE CAMP DEL GAL'

Ƴ 7,25 € 37,50

Voor 'Wild Eten in de Achterhoek' viel de keuze van de restaurants op deze krachtige en karaktervolle wijn uit het zuiden van Frankrijk, Côtes de Thongues. Deze wijn heeft een diepe, paarsrode kleur en een geur die meteen uitnodigt: rijp rood fruit, een vleugje kruidigheid, wat aardse tonen en een hint van vanille. In de mond is hij vol, rond en sappig, met een stevige structuur en een lange, harmonieuze afdrank.



BRASSERIE6

MENU'S

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).
Alle gerechten zijn ook los te bestellen.*

6 GANGEN W!LD MENU À € 69,-

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

MENUKAART

VOORGERECHTEN

 **GADO GADO 2.0 - 14**
Bloemkool | Gepofte rijst | Haricots verts

 **GEMARINEERDE ZALM - 14**
Rode biet | Wafel | Wasabi

 **TATAKI REGIO-RUND - 14**
Toriyaki | Radijs | Sesam

 **CHEF'S DISH - 14**
Wisselend | Van het seizoen

COQUILLE & KREEFT - 17
Gerookt | Grapefruit | Venkel

HERTEN PATÉ - 18
Appel | Pruimen | Abrikoos

ZWEZERIK - 18
Pompoen | Knoflook | Rode port

SOEPEN

 **WILDBOUILLON - 8**
Paddenstoelen | Bosui | Bitterbal

 **CHEF'S SOEP - 8**
Vegetarisch | Wisselend | Van het seizoen

AARDPEER - 9
Romige soep | Gamba | Kastanje

SIDE DISHES

BROOD MET BOTER, ZEEZOUT, OLIJFOLIE 6

FRITES MET MAYONAISE 5

FRISSE SALADE 4

MENUKAART

HOOFDGERECHTEN

 **TARTE TATIN - 24**
Rode ui | Peper brie | Knoflook-champignons

 **HERTENPEPER - 24**
Aardappel-hazelnootpuree | Spruitjes | Zilverui

 **SNOEKBAARS - 24**
Pompoenrisotto | Palmkool | Jus van kreeft

 **CHEF'S DISH - 24**
Wisselend | Van het seizoen

WEIDEKALF RUMP STEAK - 26
Rode biet | Dauphine | Rozemarijn jus

ZWIJN WELLINGTON (BEREIDINGSTIJD CIRCA 25 MINUTEN) - 28
Mizuna | Amandel | Morille jus

NAGERECHTEN

 **PEER - 9**
Diverse bereidingen | 5-spices roomijs

 **AFTER DINER COFFEE - 9**
Koffie of thee naar keuze | Friandises uit eigen keuken

 **CHEF'S DISH - 9**
Wisselend | Van het seizoen

CHOCOLADE - 12
7 structuren | Karamel roomijs

KAASPLANKJE - 16
4 soorten | Vijgenschutney | Gezouten noten

6-gangen
W!LD MENU
€ 69,-