



WINTERS & WILD

STARTERS

COLD	HERT CARPACCIO	19,50
	— konfijt van Ardeense ui walnoot mascarpone rode biet	
	PATÉ VAN KWARTEL EN BREYDELHAM	15,00
	— knolselder okkernoot rozijnen honingmayonaise granaatappel	
	BURRATA	18,00
	— burrata peterseliewortel limoen granaatappel gerookt zeezout	
HOT	VARKENSWANGKROKET	1 stuk — 11,50 2 stuks — 18,00
	— mosterdmayonaise witloof rozijn appel	
	IBÉRICO BUIKSPEK	15,00
	— langzaam gegaard buikspek venkel pickles sesam pecannoot	
	BLOEDWORST	<i>voorgerecht</i> — 17,00 <i>hoofdgerecht met patatjes</i> — 22,00
	— appel peer crispy pancetta speculaas stroop uit Vrolingen	
	GEBAKKEN COQUILLE	25,00
	— Lardo di Colonnata limoenolie emulsie van zoete aardappel	

SALADS

WARME GEITENKAAS MET SERRANOHAM	18,50
— amandelnoot honing vijg serranoham balsamico volkoren croutons	

MAINS

WILDBURGER	19,00
— everzwijnburger zuurkool mosterd gekarameliseerde ui gekruide aardappelschijfjes	
FILET VAN HERT	33,00
— paddenstoelen rode port veenbessen knolselder gratin	
WILDSTOOPOTJE	26,50
— gestoofd witloof zilverui pruim amandelkroket	
FAZANT	28,50
— appeltjes wortel spruit jus met cognac knolselderpuree	

Prijzen in euro, vraag bij het afrekenen uw betalingsbewijs.



Ontdek al
onze kamers

HasHotel.be

 



BITES TO SHARE

CAMEMBERT UIT DE OVEN VEGGY — 17,00
— camembert | rozemarijn | olijfolie | molenaarsbrood | honing

ANTIPASTI WILD 21,00
— hertenham | everzwijn coppa | gerookte eendenfilet | confituur van ui en sinaas

NACHO'S VEGGY VEGGY — 14,50
— nacho's | pittige tomatensaus | jalapeño | cheddar | tomaat | zure room | lente-ui

SUPPLEMENT
— pulled pork *of* pulled chicken + 4,00

SUGGESTIEWIJNEN

WHITE glas fles

TOSCANA VERMENTINO BIO — Vermentino 5,60 28,00
— *Frisse noten van witte perzik, abrikoos en tijm. Heerlijk als aperitief en bij lichte visgerechten.*

MCLAREN VALE 'LA BIONDINA' — Arneis | Grüner Veltliner | Riesling 6,40 32,00
— *Een blend van passievrucht, mango en citrus. Lekker met zeevruchten en spicy Aziatische gerechten.*

OREGON PINOT GRIS — Pinot Gris 7,80 39,00
— *Deze wijn is fris en knapperig met een fruitige afdronk. Lekker bij vis en wit vlees.*

RULLY 'MONTAGNE LA FOLIE' — Chardonnay 9,00 45,00
— *Een klasse Bourgogne! Heerlijk bij gerechten variërend van vis tot zelfs onze huisbereide vidée.*

RED glas fles

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 'PROPE' — Montepulciano 5,60 28,00
— *Met de hand geoogste wijn die perfect past bij wildgerechten en pasta's met Parmezaanse kaas.*

MAIPO VALLEY 'POUR MA GUEULE' — Malbec | Syrah | Cinsault | Pais 6,40 32,00
— *Interessante paarsrode assemblage, prachtig bij gegrilde groenten, gevogelte en pasta.*

GRAVES — Merlot | Cabernet Sauvignon 7,20 36,00
— *Typische Bordeaux blend die uitstekend samen gaat met gegrild rood vlees en wildgerechten.*

JUMILLA 'BLUE LABEL' — Monastrell | Cabernet Sauvignon | Syrah 11,20 56,00
— *Luxe wijn (dom. Juan Gil) met power en veel charisma. Top bij ons gegrild vlees van de Robata grill.*

