



Diner bij 't Woud

'traditie met een moderne twist'

Welkom in ons unieke restaurant voor een avond uit,
lekker eten en een gezellig samenzijn.

Al meer dan 50 jaar een begrip in de regio, met als specialiteit
wildbereidingen en gastvrijheid in een bijzondere omgeving.

Wij laten u genieten van wat de natuur ons biedt.

Menu van de chef

viergangen €55

Amuse

Muffin

bloemkool - oude kaas - cress

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje

Voorgerecht

Vitello tonnato

kalfsmuis - tonijn - avocado

'Jardin Des Charmes' Viognier, Frankrijk

Tussengerecht

Krabsalade

radijs - rivierkreeft - langoustine

Moscatel, Perla del Mar Blanco, Spanje

Hoofdgerecht

Lam

witte asperge - zwezerik - rode wijnsaus

Pinot Noir 'Falling Rock', Australië

Dessert

Pecannoot

appel - yoghurt - cranberry sorbetijs

'Tschida' Spätzle, Oostenrijk

of

Kazen van Kaashuis Tromp

(meerprijs €5)

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven

Ruby Porto, Van Zellers, Portugal

Voorgerechten

Zoete aardappel (v)

geitenkaas - pinda - peterselie 14.5

Langoustine

char siu - bospeen - soya 15.5

Steak tartaar

truffel - kwartelei - Amsterdamse ui 15

Wortel

burrata - Serranoham - citroen 15

Tussengerechten

Soep van het seizoen (v)

met bijpassend garnituur 9

Bisque

rivierkreeft - bieslook - crème fraîche 14.5

Hoofdgerechten

Knolselderij (v)

bladerdeeg - biet - truffel 27.5

Roodbaars

snijboon - dille - ansjovis 28.5

Gesudderde parelhoen "onze klassieker"

aardappelpuree - zuurkool - appel & cranberry 32.5

Rib-eye van rund

eendenlever - artisjok - rodewijn saus 32.5

Bijgerechten

Friet of aardappelpuree 4.5

Seizoensgroenten of groene salade 4.5

Dinsdag dinerdeal

3-gangen verrassingsmenu 35

Woensdagavond parelhoen menu

soep van het seizoen - parelhoen - chefdessert 39

Desserts

Chocolade

amandelschaafsel - hangop - tonkaboon ijs 10

Mandarijn

blondie - citrus - vanille ijs 10

Kazen van Kaashuis Tromp

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven 14.5

Chefdessert

het dessert van ons chefsmenu 10

Trek in een glas wijn bij het dessert?

Wij serveren bij ieder dessert een bijpassende dessertwijn of port

Na het diner

Een heerlijk kopje koffie met slagroom

Thee in de smaken Engelse thee, earl grey, groene thee of rooibos

Derper koffie met schelvispekkel en slagroom

Zeerovers koffie met witte en bruine rum, cognac en slagroom

Irish koffie volgens vertrouwd recept gemaakt

Likeuren

Baileys, Licor 43, Amaretto, Frangelico, Drambuie, Cointreau,

Tia Maria, Sambucca, Grand Marnier

Cognac

Martel v.s., Hennessy v.s.,

Remy Martin v.s.o.p., Martel v.s.o.p.

Whiskey

Glenfiddich 12 jr., Frysk Hynder,

The Balvenie 12 jr., Oban 14 jr., Lagavulin 16 jr.

Calvados

Busnel, Daron XO