



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 55 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.

Wildmenu van de chef

viergangen €59

Amuse

Pastinaak

bospaddenstoel - pompoen - shiso

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje

Voorgerecht

Hert

sjalot - rode kool - brioche

Merlot, 'Cal y Canto', Spanje

Tussengerecht

Wildbouillon

bosui - wortel - bundelzwam

Pinot Noir 'Clayton road', Australië

Hoofdgerecht

Roodpoot patrijs

roseval - zuurkool - port jus

Syrah, 'Moulin de Gassac', Frankrijk

Dessert

Stoofpeer

vanille crème - crumble - stracciatella ijs

'Tschida' Spätzle, Oostenrijk

of

Kazen van Kaashuis Tromp

(meerprijs €5)

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven

Porto, Van Zellers, Portugal

Voorgerechten

Ravioli van paddenstoelen (v)

oude kaas - eekhoorntjesbrood - pijnboompit 15

Gravad lax

dille - rode ui - gamba 15.5

Rib eye carpaccio

knolselderij - oude kaas - truffel 15.5

Terrine van wild

brioche - abrikoos - balsamico 15

Tussengerechten

Soep van het seizoen (v)

met bijpassend garnituur 10.5

Wildbouillon

wonton - bosui - bundelzwam 14.5

Wildragout

'Jos Poell' Pastei - frisée - pompoen 15

Hoofdgerechten

Pompoen (v)

tartelette - salie - emmentaler 29.5

Schol

verse truffel - knolselderij - beurre blanc 29.5

Gesudderde parelhoen "onze klassieker"

aardappelpuree - zuurkool - appel & cranberry 32.5

Sukade steak

roseval - rode biet - port jus 32.5

Bijgerechten

Friet of aardappelpuree 4.5

Seizoensgroenten of groene salade of stoofpeer 4.5

Rodekool of zuurkool 4.5

Dinsdag dinerdeal

3-gangen verrassingsmenu 39

Woensdagavond parelhoen menu

soep van het seizoen - parelhoen - chefdessert 39

Desserts

Chocolade

hangop - kersen - vanille ijs 10

Peer

amandel - sinaasappel - yoghurt ijs 10

Kazen van Kaashuis Tromp

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven 15

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