



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.

Chefsmenu

viergangen €59

Amuse

Beignet van vis

limoen - curry - koriander cress

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje

Voorgerecht

Tonijn

avocado - yuzu - wasabi

Verdejo, 'Vidilla', Spanje

Tussengerecht

Rouleaux van gevogelte

bouillon - ui - krokante kippenhuid

Pinot Noir, 'Falling Rock', Australië

Hoofdgerecht

Kalfs ribeye

hasselback - merg - gepofte knoflook jus

Tempranillo, Rioja 'Honoro Vera', Spanje

Dessert

Mandarijn

hangop - sinaasappel - chocolade ijs

Spätlese, 'Tschida', Oostenrijk

of

Kazen van Kaashuis Tromp

(meerprijs €5)

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven

Porto, Van Zellers, Portugal

Voorgerechten

Tartaar van wortel (v)

pinda - krokant ei - vadouvan 15

Rouleau van gamba

courgette - avocado - krab 15.5

Rib eye carpaccio

knolselderij - oude kaas - truffel 15.5

Gestoofde kalfswang

zoete aardappel - groene kool - pedro ximenez 15

Tussengerechten

Soep van het seizoen (v)

met bijpassend garnituur 10.5

Ragout van pastinaak (v)

pastei - portobello - bladselderij 14.5

Hoofdgerechten

Knolselderij (v)

aardappel - champignon - biet 29.5

Roodbaars

wortel - beurre noisette - brandade 29.5

Gesudderde parelhoen "onze klassieker"

aardappel - zuurkool - appel & cranberry 32.5

Sukade steak

pastinaak - roodlof - rodewijn jus 32.5

Bijgerechten

Friet of aardappelpuree 4.5

Seizoensgroenten of groene salade 4.5

Zuurkool 4.5

Dinsdag dinerdeal

3-gangen verrassingsmenu 39

Woensdagavond parelhoen menu

soep van het seizoen - parelhoen - chefdessert 39

Desserts

Crème brûlée

kardemom - hangop - bloedsinaasappel ijs 10

Wentelteef

suikerbrood - peer - vanille roomijs 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