



## **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 €50

### Amuse

#### Muffin

bloemkool - oude kaas - cress  
*Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje*

### Voorgerecht

#### Ceviche van zeebaars

tijgermelk - soya - rode peper  
*Pinot Grigio, Prima Alta, Italië*

### Tussengerecht

#### Bisque

rivierkreeft - bieslook - crème fraîche  
*Chenin Blanc, Charlotte M, Zuid-Afrika*

### Hoofdgerecht

#### Kalfs entrecôte

aardappel - schorseneer - zwarte knoflook  
*Primitivo, Cantina Sampietrana, Italië*

### Dessert

#### Aardbei

rabarber - chocolade - citroen ijs  
*'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**