



Diner am Gasterij 't Woud

„Tradition mit einem modernen Twist“

Willkommen in unserem Restaurant für einen gemütlich Abend, gutes Essen und eine schöne gemeinsame Zeit

Unser Restaurant ist mehr als 50 Jahren in der Region bekannt, spezialisiert in Wildbereitungen und Gastfreundschaft in einem besonderen Ambiente. Wir lassen Sie genießen, was die Natur uns bietet.

Menü des Chef

vier Gänge €59

Amuse

Fisch beignet

Limette - Curry - Korianderkresse

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanien

Voorspeisen

Kalb

Thunfisch - Kapern - Joghurt

Flora 'l'Escarelle' Rosé, Frankreich

Zwischengericht

Seewolf

Haselnuss - Pomodori - Bärlauch

Viura, Rioja 'Martinez Lacuesta', Spanien

Hauptgänge

Lammkarree

Spargel - Polenta - Senfjus

Syrah, 'Moulin de Gassac', Frankreich

Dessert

Kaffee 'Haagse' Hopjes

Karamell - Schokolade - Crème-fraîche-Eis

Moscatel, 'De Rotllan Torra', Spanien

of

Käsesorten von 'Kaashuis' Tromp

Feigenmarmelade - Früchtebrot - Trauben

(mehrpreis €5)

Port, Van Zellers, Portugal

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden

Voorspeisen

Karotten tatar (v)

Erdnuss - Knuspriges Ei - Vadouvan 15

Garnelenroulade

Zucchini - Avocado - Krabbe 15.5

Ribeye Carpaccio

Knollensellerie - alter Käse - Trüffel 15.5

Geschmorte Kalbsbäckchen

Süßkartoffel - Grünkohl - Pedro Ximénez 15

Zwischengericht

Suppe der Saison (v)

Mit passenden Beilagen 10.5

Pastinakenragout (v)

Pastete - Portobello - Blattsellerie 14.5

Hauptgänge

Knollensellerie (v)

Kartoffel - Champignon - Bete 29.5

Rotbarsch

Karotte - Nussbutter - Brandade 29.5

Perlhuhn "unser Klassiker"

Kartoffelpüree - Sauerkraut - Apfel - Preiselbeeren 32.5

Flat Iron Steak (Rindfleisch)

Pastinake - Radicchio - Rotweinjus 32.5

Supplement

Pommes oder Kartoffelpüree

4.5

Saison Gemüse oder Grüner Salat

4.5

Sauerkraut

4.5

Dienstag Deal

3-Gang-Überraschungsmenü 39

Mittwoch Perlhuhnmenü

Saisonale Suppe - Perlhuhn - Chefdessert 39

Desserts

Crème Brûlée

Kardamom - Joghurt - Blutorangen eis 10

Armer Ritter

Zuckerbrot - Birne - Vanille eis 10

Käsesorten von 'Kaashuis' Tromp

Feigenmarmelade - Früchtebrot - Trauben 15

Dessert des Küchenchefs

Menu dessert 10

Lust auf ein Glas Wein beim Dessert?

Wir servieren zu jeder Nachspeise einen passenden Dessertwein.

Nach dem Abendessen

Eine leckere Tasse Kaffee mit Sahne 3.2

Tee Englischer Tee, Earl Grey, Grüner Tee oder Rooibos 3

Derper Kaffee mit Schellfischlake und Sahne 9

Zeerovers Kaffee mit weißem und braunem Rum, Cognac und Sahne 9

Irish Kaffee nach bewährtem Rezept 9

Liköre

Baileys, Licor 43, Amaretto, Frangelico, Drambuie, Cointreau, Tia Maria, Sambucca, Grand Marnier, D.O.M. Bénédicte

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