



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

Blumenkohl

Alter Käse - Curry - Safran

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanien

Voorspeisen

Steak Tatar

Chipotle - Beurre noisette - Crouton

Macabeo, 'Terraprima Blanc', Spanje

Zwischengericht

Jakobsmuschel

Haselnuss - Blumenkohl - Beurre blanc

Chardonnay, 'California Roots', Verenigde Staten

Hauptgänge

Wild ente

Trüffel-Topinambur - Chicorée - Rotweinjus

Syrah, 'Moulin de Gassac', Frankrijk

Dessert

Brombeeren

Vanille - Schokolade - Streusel

Brachetto, 'Birbet', Italië

of

Käsesorten von 'Kaashuis' Tromp

Feigenmarmelade - Früchtebrot - Trauben

(mehrpreis €5)

Port, Van Zellers, Portugal

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden

Voorspeisen

Tomate (v)

Burrata - Mango - Pistazie 15

Schwertfisch Tataki

Sojagel - Reisblatt - Five Spices 15.5

Ribeye Carpaccio

Pinienkern - alter Käse - Trüffel 15.5

Geflügelroulade

Silberzwiebel - Serranoschinken - Pedro Ximénez 15

Zwischengericht

Suppe der Saison

Mit passenden Beilagen 10.5

Bisque

Garnele - Flusskrebs - Crème fraîche 15

Hauptgänge

Ravioli (v)

Ricotta - Spinat - Salbei 29.5

Seebarsch

Fenchel - Lauch - Sauce Antiboise 29.5

Perlhuhn "unser Klassiker"

Kartoffelpüree - Sauerkraut - Apfel - Preiselbeeren 32.5

Bavette (Rindfleisch)

Süßkartoffel - Aubergine - Chimichurri 32.5

Supplement

Pommes oder Kartoffelpüree

4.5

Grüner Salat

4.5

Saison Gemüse

6.5

Dienstag Deal

3-Gang-Überraschungsmenü 39

Mittwoch Perlhuhnmenü

Saisonale Suppe - Perlhuhn - Chefdessert 39

Desserts

Himbeer Cremeux

Weißer Schokolade - Joghurtcreme - Vanillesahneeis 10

Passionsfrucht Panna Cotta

Limette - Kokos - Mangoeis 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

Tee Englischer Tee, Earl Grey, Grüner Tee oder Rooibos

Derper Kaffee mit Schellfischlake und Sahne

Zeeroovers Kaffee mit weißem und braunem Rum, Cognac und Sahne

Irish Kaffee nach bewährtem Rezept

Liköre

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

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