



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

Bloemkool

oude kaas - kerrie - safran

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje

Voorgerecht

Steak tartaar

chipotle - beure noisette - crouton

Macabeo, 'Terraprima Blanc', Spanje

Tussengerecht

Coquille

hazelnoot - bloemkool - beurre blanc

Chardonnay, 'California Roots', Verenigde Staten

Hoofdgerecht

Wilde eend

truffel-aardpeer - witlof - rodewijn jus

Syrah, 'Moulin de Gassac', Frankrijk

Dessert

Bramen

vanille - chocolade - crumble

Brachetto, 'Birbet', Italië

of

Kazen van Kaashuis Tromp

(meerprijs €5)

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven

Porto, Van Zellers, Portugal

Alle gerechten zijn ook los te bestellen

Voorgerechten

Tomaat (v)

burrata - mango - pistache 15.5

Zwaardvis tataki

soya gel - rijstvel - 5 spices 15.5

Rib eye carpaccio

pijnboompit - oude kaas - truffel 15.5

Rouleau van gevogelte

zilver ui - serranoham - pedro ximenez 15

Tussengerechten

Soep van het seizoen (v)

10.5

met bijpassend garnituur

Bisque

gamba - rivierkreeft - crème fraîche 15

Hoofdgerechten

Ravioli (v)

ricotta - spinazie - salie 29.5

Zeebaars

venkel - prei - anti boise 29.5

Gesudderde parelhoen "onze klassieker"

aardappel - zuurkool - appel & cranberry 32.5

Bavette

zoete aardappel - aubergine - chimichurri 32.5

Bijgerechten

Friet of aardappelpuree 4.5

Seizoensgroenten 6.5

Groene salade 4.5

Dinsdag dinerdeal

3-gangen verrassingsmenu 39

Woensdagavond parelhoen menu

soep van het seizoen - parelhoen - chefdessert 39

Desserts

Cremeux van framboos

witte chocolade - hangop - vanille roomijs 10

Passievrucht pannacotta

limoen - kokos - mango 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