



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

Pastinake

Waldpilz - Kürbis - Shiso

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanien

Voorspeisen

Hirsch

Schalotte - Rotkohl - Brioche

Merlot, 'Cal y Canto', Spanien

Zwischengericht

Wildbouillon

Frühlingszwiebel - Karotte - Stockschwämmchen

Pinot Noir 'Clayton Road', Australien

Hauptgänge

Rotfuß Rebhuhn

Roseval-Kartoffel - Sauerkraut - Portweinjus

Syrah, 'Moulin de Gassac', Frankreich

Dessert

Geschmorte Birne

Vanillecreme - Crumble - Stracciatella-Eis

'Tschida' Spätzle, Österreich

of

Käsesorten von 'Kaashuis' Tromp

Feigenmarmelade - Früchtebrot - Trauben

(mehrpreis €5)

Port, Van Zellers, Portugal

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden

Voorspeisen

Ravioli mit Pilzfüllung (v)

Alter Käse - Steinpilz - Pinienkern 15

Gravad Lax

Dill - Rote Zwiebel - Garnele 15.5

Ribeye

Knollensellerie - alter Käse - Trüffel 15.5

Wildterriner

Brioche - Aprikose - Balsamico 15

Zwischengericht

Suppe der Saison (v)

Mit passenden Beilagen 10.5

Wildbouillon

Wonton – Frühlingszwiebel – Stockschwämmchen 14.5

Wildragout

„Jos Poell“-Pastete – Friséesalat – Kürbis 15

Hauptgänge

Kürbis (v)

Tartelette - Salbei - Emmentaler 29.5

Scholle

Frischer Trüffel - Knollensellerie - Beurre blanc 29.5

Perlhuhn "unser Klassiker"

Kartoffelpüree - Sauerkraut - Apfel - Preiselbeeren 32.5

Flat Iron Steak (Rindfleisch)

Roseval-Kartoffel - Rote Bete - Portweinjus 32.5

Supplement

Pommes oder Kartoffelpüree 4.5

Saison Gemüse oder Grüner Salat oder Geschmorte Birne 4.5

Rotkohl oder Sauerkraut 4.5

Dienstag Deal

3-Gang-Überraschungsmenü 39

Mittwoch Perlhuhnmenü

Saisonale Suppe - Perlhuhn - Chefdessert 39

Desserts

Schokolade

Joghurtcreme - Kirsche - Vanilleeis 10

Birne

Mandel - Orange - Joghurteis 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. 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