



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.

Wildmenu van de chef

viergangen €50

Amuse

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje

Voorgerecht

Rouleau van gans

knolselderij - suikerbrood - portjus

Viognier, Jardin Des Charmes, Frankrijk

Tussengerecht

Wildboullion

wonton - bundelzwam

Pinot Noir, Falling Rock, Australië

Hoofdgerecht

Hazebout

pompoen - kriel - pruimen jus

Primitivo, Cantina Sampietrana, Italië

Dessert

Crèmeux van mandarijn

blondie - speculaas - vanille ijs

'Tschida' Spätlese, Oostenrijk

of

Kazen van Kaashuis Tromp

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven

Ruby Porto, Van Zellers, Portugal

Voorgerechten

Peer & pruim (v)

walnoot - tomaat - blauwe kaas 14

Gemarineerde kabeljauw

rode biet - radijs - Granny Smith 14.5

Hertencarpaccio

granaatappel - pompoen - paddenstoel 14

Wildragout

filodeeg - hert - wildzwijn 15

Tussengerechten

Soep van het seizoen (v)

met bijpassend garnituur 9

Wildboullion

wonton van wildzwijn 11

Hoofdgerechten

Gnocchi van zoete aardappel (v)

pompoen - portobello - wilde brandnetelkaas 26.5

Wilde zeebaars uit de Noordzee

wortel - venkel - Hollandse garnalen 28

Hertenbiefstuk

pastinaak - rodekool - stoofpeer 32.5

Gesudderde parelhoen "onze klassieker"

aardappelpuree - zuurkool - appel & cranberry 32

Bijgerechten

Friet of aardappelpuree 4.5

Rodekool of zuurkool

Seizoensgroenten, stoofpeer of groene salade

Dinsdag dinerdeal

3-gangen verrassingsmenu 35

Woensdagavond parelhoen menu

soep van het seizoen - parelhoen - cheddessert 39

Desserts

Chocolade

amandelschaafsel - hangop - tonkaboon ijs 9

Wentelteefje

amandelcrème - citrus - stoofpeer ijs 9

Kazen van Kaashuis Tromp

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven 12

Chefdessert

het dessert van ons chefsmenu 9

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