



## **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

#### Hert

appel - walnoot - gerookte mayonaise

*Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje*

### Voorgerecht

#### Duif

linzen - kers - pompoen

*Garnacha, Nostrada, Spanje*

### Tussengerecht

#### Wildboullion

wonton - bundelzwam - kruiden

*Pinot noir, Clayton Road, Australië*

### Hoofdgerecht

#### Wildzwijn

spruit - pastinaak - rozemarijn

*Tempranillo, Honoro vera, Spanje*

### Dessert

#### Mandarijn

hangop - speculaas - vanille ijs

*'Tschida' Spätzle, Oostenrijk*

of

**Kazen** van Kaashuis Tromp

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven

*White Porto, Van Zellers, Portugal*

## Voorgerechten

### Knolselderij (v)

geitenkaas - rode biet - balsamico 15

### Graved lax

mosterd - dille - gamba 15.5

### Gerookte gans

granaatappel - pompoen - rode kool 14.5

### Wildragout

filodeeg - hert - salade 15

## Tussengerechten

### Soep van het seizoen (v)

met bijpassend garnituur 10.5

### Wildboullion

wonton - bundelzwam - kruiden 11

## Hoofdgerechten

### Pastinaak (v)

champignon - snijbiet - oude kaas 29.5

### Schol

eekhoortjesbrood - gele biet - doperwt 29.5

### Gesudderde parelhoen "onze klassieker"

aardappelpuree - zuurkool - appel & cranberry 32.5

### Hertenbiefstuk

pastinaak - rode kool - stoofpeer 33

## Bijgerechten

Friet of aardappelpuree 4.5

Rodekool of zuurkool

Seizoensgroenten, stoofpeer of groene salade

*Verse truffel* 3.5

### **Dinsdag dinerdeal**

*3-gangen verrassingsmenu* 35

### **Woensdagavond parelhoen menu**

*soep van het seizoen - parelhoen - chefdessert* 39

## Desserts

### Baileys

hangop - chocolade - tonkaboon ijs 10

### Creme brulee

kardemon - citrus - sinaasappel ijs 10

### Kazen van Kaashuis Tromp

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven 12

### 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**