



## **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.

# **Chefsmenu**

3 gangen € 45

4 gangen € 52

5 gangen € 60

### **Voorgerechten**

#### **Peer & pruim (v)**

walnoot - tomaat - blauwe kaas

#### **Gemarineerde kabeljauw**

rode biet - radijs - Granny Smith

#### **Pastrami van wildzwijn**

balsamico - tuinkers - bundelzwam

#### **Hertencarpaccio**

granaatappel - pompoen - paddenstoel

### **Tussengerechten**

#### **Pompoen soep (v)**

gestoofde appel - peterselie - amandel

#### **Wildragout**

filodeeg - hert - wildzwijn

#### **Wildboullion**

wonton - wildkruiden - bundelzwam

## Hoofdgerechten

### Gnocchi van zoete aardappel (v)

pompoen - portobello - wilde brandnetelkaas

### Wilde zeebaars uit de Noordzee

wortel - venkel - Hollandse garnalen

### Hertenbiefstuk

rodekool - aardappel - portjus

### Gesudderde parelhoen "onze klassieker"

aardappelpuree - zuurkool - appel - cranberry

### Konijnenbout

pastinaak - spruit - spek

## Desserts

### Chocolade taart

amandelschaafsel - hangop - tonkaboon ijs

### Wentelteefje

amandelcrème - citrus - praliné ijs

### Peer crèmeux

gepocheerde peer - hazelnoot - stoofpeer ijs

## Kazen

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven

### **Dinsdag dinerdeal**

*3-gangen verrassingsmenu*

35

### **Woensdag parelhoen menu**

*soep van 't seizoen - parelhoen - dessert van de chef*

35