

Wildmenu



- * Wildbouillon met kastanjechampignons 5,95
Salade met reeham en appeltjes-rozijndressing 8,95
Geserveerd met brood en tapenade

- * Gegrilde wildzwijn spies met bospaddenstoelen-roomsaus 19,95
Hertenrugfilet met een saus van rode port 22,50
Geserveerd met passende Puur Polder bijlagen

- * Vanille-ijs met romige cranberrysaus en slagroom 5,50

Menuprijzen:

Menu met soep 27,50

Menu met voorgerecht 29,50



Wijntip:

Fruitige Pinot; Een mooie rode wijn uit 2009 met lichte houttonen en in de afdronk lekker kruidig. Past goed bij vlees en pasta gerechten of bij de barbecue.

Glas: 4,25

Fles: 18,75

Biertip:

Grolsch Herfstbok.

De gehele maand november krijgt u bij het hele wildmenu een glas bokbier van het huis inclusief het glas.

Kijk op onze website voor een wildrecept met Beaujolais Nouveau

www.hetwapenvanens.nl