

# Seizoensmenu

Van 16/10/2018 – 15/01/2019

## Ontvangst (+/- 1 uur)

Cava, fruitsap en water à volonté  
2 smaakmakers van de Chef (warm en koud) – assortiment borrelhapjes

## Koud voorgerecht

Gerookte eendenborst met wilde granen, compote van pompoen, gebakken appel en rode biet  
Of  
Truffelroulade van hoevekip, quinoa salade, veldsla en dressing  
Of  
Tartaar van zeebaars, met noedelsalade en dashi bouillon

## Warm voorgerecht

Duo van pulled pork 'Duroc' op een bedje van gebakken waldorfsalade,  
kroket van Duroc schouder met chutney: € 2 suppl.  
Of  
Gebakken en gemarineerde zalm met wokgroentjes en Oosterse noedels, Oosterse garnaal bouillon  
Of  
Kleine mosselpot 'De Jacht' met groene kruiden, Duvel en brunoise groenten: € 2 suppl.

## Soep

Romige vis, venkel, preisoep met gebakken kabeljauwballetjes  
Of  
Wildconsommé 'De Jacht' met feestelijke garnituur  
Of  
Pompoenweelde met winterse garnituur

## Hoofdgerecht

Wildstoofpot 'De Jacht', aardappeltaartje met wintergroenten  
Of  
Hertenrugfilet met Brabantse wintergarnituur, gratin: € 9 suppl.  
Of  
Roulade van lam, spinazie, pijnboompitten, gevuld koolblad, 'pomme Anna'  
Of  
Roulade van fazantfilet met gekarameliseerd witlof, gevulde champignon met kruidige fazantenbout,  
'pomme Anna', jus van gebrande ui: € 2 suppl.  
Of  
Gebakken zeebaarsfilet, winterlasagne met pompoen en nootjes, garnaal mousseline  
Of  
Grietfilet, zalf van bloemkool, aardappeltaartje met gegrilde venkel en prei, jus van gebakken griet  
Of  
Gebakken kabeljauwhaasje, duchesse aardappel, geglaceerde schorseneer,  
crumble van ui, beurre blanc

## Dessert

Trifle van donkere chocolade, peer, caramel en crumble geserveerd in een glas: € 2 suppl.  
Of  
Gewonnen brood met appel 'bonne femme', karamelijs  
Of  
Dessertenpallet 'De Jacht' met 4 variëteiten : € 3 suppl.  
(€ 4 suppl. indien in buffetvorm)  
  
Kaasbordje 'De Jacht' met kramiek en chutney : € 5 suppl.