

Voorgerechten

Soep van de dag	7
Bisque "De Lange Waard"; een rijkelijk gevulde crème van kreeft	10
Quiche met geitenkaas, honing en hazelnoot in combinatie met gerookte zalm, hooizout en een dressing van rode ui, Crème de cassis en rode wijnazijn	13
Fris zoete eenden rilette met eendenlever, sinaasappel schilletjes en in pompoen beslag gebakken gekonfijt eendenbout vlees met truffel, grapefruit en dragon crème	14
Terrine van fazantenbout met gedroogd eekhoornpjesbrood, gedroogde en gerookte eendenborst, compote van abrikozen, prei gestoofd met laurierdrop en steranijs, vinaigrette van uensiroop.	14
Ravioli met ricotta, kappertjes en gekonfijte kwartelpootjes gelakt met granaatappel melasse, oranjebloesem en olie van vers koningskruid	14
Wildzwijn prosciutto met spekkook, crème van spliterwten, paprikaparels, stengember, gepoft venkelzaad en vadouvan- mayonaise	13
Cannelloni van carpaccio met filet Americain van hert, licht gerookte hangop, crumble van Parmezaan en pijnboompitten, zoetzure ringetjes van morilles, en dressing van champignon- azijn en wasabi	15
Wafel van rode biet met een salade van ananas en "Incan Red Drops" met een Perzische loempia van geitenkaas, sinaasappel en Limo cello-mayonaise	11

Hoofdgerechten

Gepekeld zalm, licht gegaard in de oven met bataat, spliterwten -munt puree en paprika taktouka	23
In butter nut pompoen beslag gebakken filet van bot, pittige puree van knolselderij en appelazijn, spinazie met gremolata en een saus van kappertjes en peterselie	22
Wildzwijn sukade met gebakken ganzenlever, een jus van ui en croutons van spek	24
Herten rug biefstuk op een blini met rendang en macadamianoten, bramen, zwarte sesam en saus met lapsang souchong en kardemom	27
Gebakken Flat Iron steak, gefrituurde polenta met oregano, gmarineerde pompoen, hete bliksem met vanille, Italiaans gekruide uitjes, en sjalottenjus	24
Wildzwijn medaillons met buikspek en een rozemarijn bruine basterdsuiker jus, romige zuurkool en gebakken zoete aardappel	25
Gebraden duif met bloedworst, gebakken appel, crunch met olie van pistache, aardappel in truffelazijn, framboos en eigen jus met cacao.	24

Tournedos met een kroketje van bloedworst, gebakken
eendenlever, compote en chips van aubergine en reductie
van oude rode port 29

Chateaubriand "Stroganoff" p.p. 30
Dubbele biefstuk van de Haas,
voor twee personen, saus aan tafel bereid

Nagerechten

Bavarois van sinaasappel en roze peper, gemarineerde sinaasappel, mousse van basilicum en chocolade, lemon curd, sorbet met bergamot en saus van zure mat	9
Crème brûlée van kastanje en kastanje ijs met gmarineerde bramen	10
Kroket van banaan met ijs van nootmuskaat, chocoladesiroop en vanillecrème en spekkook	10
Roomijs van pastinaak, jus en krokant van passievrucht, chocolade galette, en meringue met kaffir	9
4 verschillende kazen met vijgen-notenbrood en vijgencompote	12

FESTIVAL van smaakmakers

**U kunt altijd aangeven waar u niet
mee verrast wilt worden,
het liefst per tafel bestellen**

3 gangen menu 36 p.p.

5 gangen menu 47 p.p.

Wificode: DLW2005!