– 't wycker –

CABINET

GROEPSMENU DINER

3 gangen € 49.5

VOORGERECHTEN

HEUVELLAND WILDCROQUETTE
Brioche – vijgen-mosterdchutney

BISQUE
Hollandse garnaal – tomaat – basilicum

BRIOCHE FORESTIÈRE
Bospaddenstoelen – fijne kruiden

TARTARE DE SAUMON
Verse zalm - avocado – sesamzaad - crostini

HOOFDGERECHTEN

BAULETTI PORCINI & TALLEGIO
Gevulde pastakussentjes – eekhoorntjesbrood saus – hazelnoot

BOERDERIJ EEND
Bramenjus – aardappelmousseline – seizoensgroenten – cantharel

HERTENBIEFSTUK
Jus van hert – aardappelmousseline - spruitjes – spekjes – preiselbeeren (+ €3.5)

POISSON DU MOMENT
Bijpassende garnituren & saus (dagprijs)

ZEEUWSE MOSSELEN
Knoflook – room – peterselie – handgesneden patatten

CÔTE À L'OS +/- 850 GR. (2P.)
Blanc Blue Belge rund – rozemarijnjus – kapper appeltjes – olijf - groene salade – handgesneden patatten - bearnaise saus (+ €26)

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE
Vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – maraschinokers

CRÈME BRÛLÉE FLAMBÉ
Vanille custard crème – Grand Marnier

HEMELSE MODDER
Huisgemaakte chocolademousse – braam

PETITE ASSIETTE DE FROMAGE
Kwaliteitskazen – vijgen notenbrood - appelstroop (+ €3.5)

Glutenvrije & vegan opties beschikbaar | = *Vegetarisch*

– 't wycker –

CABINET

GROUP MENU DINNER

3 courses € 49.5

STARTERS

LOCAL GAME CROQUETTE
Brioche – fig-mustard chutney

BISQUE
Dutch shrimp – tomato – basil

BRIOCHE FORESTIÈRE
Wild mushrooms – fine herbs

TARTARE DE SAUMON
Fresh salmon – avocado – sesame – crostini

MAIN COURSES

BAULETTI PORCINI & TALLEGIO
Stuffed pasta – porcini mushroom sauce – hazelnut

FARM DUCK
Blackberry jus – potato mousseline – seasonal vegetables – chanterelle

VENISON STEAK
Venison jus – potato mousseline – Brussels sprouts – bacon – lingonberries (+ €3.5)

POISSON DU MOMENT
Accompanying garnish & sauce (daily price)

MUSSELS FROM ZEELAND
Garlic – cream – parsley – hand-cut fries

CÔTE À L'OS +/- 850 GR. (2P.)
Blanc Blue Belge beef – rosemary jus – caper apples – olive – green salad – hand-cut fries – béarnaise sauce (+ €26)

DESSERTS

DAME BLANCHE
Vanilla ice cream – chocolate sauce – whipped cream – maraschino cherries

CRÈME BRÛLÉE FLAMBÉ
Vanilla custard cream – Grand Marnier

"HEMELSE MODDER"
Homemade chocolate mousse – blackberry

PETITE ASSIETTE DE FROMAGE
Fine cheeses – fig nut bread – apple syrup (+ €3.5)

Gluten-free & vegan options available | = *Vegetarian*