

BOOTHUYS

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Carpaccio van hertenham, gezouten en gedroogd, walnoot € 21

Franse coquille uit de schelp “kort gebakken” € 24
bospaddenstoel, schuim van parmezaan

Terrine van ree en ganzenlever € 25
compote kweeper, brioche met rozijnen



HOOFDGERECHTEN

Hertenkalffilet “Europees”, oase van herfstproevertjes € 41
wildjus met veenbes en cacao, amandelkroket

Hazenrug Harlekijn € 36
knolselder, witloof, spruitjes, appel, veenbes

Zeewolffilet, ravioloni kreeft, gestoofde prei € 33
witte wijnsaus met vanille en limoen

Stoofpotje van everzwijn € 31
ovenappeltje met veenbes, amandelkroket



LUNCHMENU € 35

Voorgerecht en hoofdgerecht volgens marktaanbod



SUGGESTIEWIJNEN

WIT: Dreams “Pinot Grigio” - Moldavië € 34

ROOD: Barahonda “Crianza” - Spanje € 39

