

# BOOTHUYS

## SUGGESTIES

### VOORGERECHTEN

- Zeeuwse platte oesters 5/0 € 33
- Huisbereide ganzenlever terrine, compote van appel en cranberry, focaccia rozemarijn € 28
- Medaglioni di cervo e noci € 20  
schuim van knolselder, jus met ananassalie

### HOOFDGERECHTEN

- Fazantenhaan op Brabantse wijze € 35  
fine champagne, amandelkroket
- Hertenkalffilet "Europees" € 44  
geconfijte pastinaak, wortel, spruit, witloof  
jus met cacao en veenbes, amandelkroket
- Hazenrug in een oase van herfstproevertjes € 38 p/p  
duo van sausjes, knolseldercrème (per 2 pers.)
- Gegrilde langoest staart, kruidenboter € 44  
bigoli by Peppe, caponata
- Entrecôte "Ternera Gallega" 21d. gerijpt, 300gr € 45  
*\*Aardappelgerecht inbegrepen*  
*Sauzen: champignon, peper, béarnaise, vleesjus €3*  
*Gemengde sla, witloofsla, tomatensla €3*

### LUNCHMENU - WEEKDAGEN

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Koffie/thee

€ 37

### SUGGESTIEWIJNEN

WIT: Strassertal / Weingut Peter Dolle / Oostenrijk / Grüner Veltliner

€ 7,5 Glas / € 37 Fles

ROOD: Van Loveren / Robertson / Zuid-Afrika / Pinotage

€ 7,5 Glas / € 37 Fles