

BOOTHUYS

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Huisbereide terrine van hert pistache, morilles, krokant slaatje, arabica dressing	€ 23
Huisbereide ganzenlever terrine compote van vijg en citrus, focaccia rozemarijn	€ 29
Wildkroketten met witloofslaatje compote van kweeper	€ 22

“Royal Belgian Caviar Osietra - klassieke garnituur “

10gr € 35.00 / 30gr € 95.00

HOOFDGERECHTEN

Filet van fazant “fine champagne” witloof, spruitjes, bospaddenstoel & amandelkroket	€ 36
Hertenkalf in een oase van herfstproevertjes jus met jeneverbess, rozemarijn & Pommes Anna	€ 44
Zeeduivel “traag gegaard” prei, jonge spinazie, beurre blanc & puree	€ 39

DESSERT

Moelleux van chocolade, crumble & vanille-ijs € 15

~

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