

BOOTHUYS

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Gegratineerde St-Jacobsschelp	€ 26
Medaglioni con cervo (farce van hert), jus met veenbes	€ 22
Huisbereide ganzenlever terrine compote van vijg en citrus, focaccia rozemarijn	€ 29
Carpaccio van tonijn, edamame, geroosterde sesam dressing	€ 24

~

HOOFDGERECHTEN

Hazenrug "Harlekijn" witloof, spruit, knolselder, peer, aardappeltaartje (per 2 pers.)	€ 39 p/p
Hertenkalf in een oase van herfstproevertjes jus met jeneverbes, rozemarijn & Pommes Anna	€ 44
Filet van fazant "fine champagne" witloof, spruitjes, bospaddenstoel & amandelkroket	€ 36

~

DESSERT

Kaasbordje van Kaasmeester "Lourdon" € 18

LUNCHMENU - WEEKDAGEN

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Koffie/thee

€ 31

SUGGESTIEWIJNEN

WIT: Ember & Ash / Frankrijk / Chardonnay Oaked

€ 7,5 Glas / € 37 Fles

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

€ 7,5 Glas / € 37 Fles