

## Wildmenu

Terrine van eendenlever en gekonfijte fazant  
*met salade van zuurkool, anijs, gegrilde appel en gebakken mosterd*  
**Gustave Lorentz, pinot gris reserve 2015, Elzas, Frankrijk**

\* . \*

Ravioli met 'hachee' van wildzijn  
*met Pecorino, eekhoortjesbrood en maggiplant*  
**Luigi Einaudi, Dolcetto Dogliani 2015, Piemonte, Italie**

\* . \*

Gebraden hertenkalfsrug  
*met Medjool dadel, gesmoorde witlof met sinaasappel, puree van kastanjes  
en eigen jus met gerookte jeneverbes*  
**Casa de Santar tinto 2014, Dao, Portugal**

\* . \*

Crème van Pandanrijst  
*met witte chocolade, jasmijn, cake van citrus  
en sorbet van gepofte banaan en gember*  
**Viu Manent, noble late harvest semillon 2016, Colchagua Valley, Chili**

\* . \*

\*\*\*

Dit verzorgde arrangement bieden we aan voor de speciale prijs  
van € 110,00 per persoon.  
Inclusief aperitief, begeleidende wijnen, water en mokka.