



B I L D E R B E R G

VOORGERECHTEN / STARTERS

CARPACCIO VAN HERT €13.50

Carpaccio van hert met truffel-mayonaise, paddenstoelen, Aceto Balsamico en Pecorino
Venison carpaccio with truffle-mayonnaise, mushrooms, Aceto Balsamic and Pecorino

GEROOKTE ZALM €12.50

Gerookte zalm met een salade van Rooseval aardappelen en groene boontjes met een mierikswortel crème
Smoked salmon with a salad of Rooseval potatoes and green beans with a horseradish cream

CHARCUTERIE €13.50

Pastrami van wildzwijn, hertenham, paté van ree, parmaham en compote van rode ui
Wild boar pastrami, venison ham, deer pate, Parma ham and red onion compote

ORANJEHOEN €10.50

Rouleaux van Oranjehoen met remoulade van kappertjes en groene salade
Orange grouse rouleaux with caper remoulade and green salad

GROENE ASPERGES €10.50

Salade van groene asperges, gemarineerde jonge biet, gierst en veganistische kaas
Salad of green asparagus, marinated young beetroot, millet and vegan cheese

POMPOENSOEP €9.00

Pikante soep van pompoen met groene kruiden
Spicy pumpkin soup with green herbs

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

SCHELVIS €22.50

Schelvisfilet met zwarte olijven tapenade, antiboise en chips van Parma ham
Haddock fillet with black olive tapenade, antiboise and Parma ham chips

DORADE €22.50

Doradefilet met grote garnalen en saffraan boter
Sea bream fillet with large prawns and saffron butter

KOGELBIEFSTUK €21.50

Gegrilde kogelbiefstuk met pepersaus
Grilled round steak with pepper sauce

WILDPEPER €21.50

Stoofpot van wild met vossenbessen en hete bliksem
Game stew with lingonberries and "hete bliksem"

EEND €22.50

In ganzenvet gekonfijte eendenbout met saus van rozemarijn
Duck leg confit in goose fat with rosemary sauce

KNOLSELDERIJ €20.50

knolselderijburger met compote van rode ui, tomaten salsa en chips van zeewier
Celeriac burger with red onion compote, tomato salsa and seaweed chips



LASAGNE €20.50

Lasagne van pastinaak, paddenstoelen en seizoensgroente
Lasagna of parsnips, mushrooms and seasonal vegetables



FRIET €4.50

Friet met mayonaise
French fries with mayonnaise



DESSERTS

CHOCOLADE €8.75

Chocolade fudgetaart met een compote van rood fruit
Chocolate fudge pie with a red fruit compote

TIRAMISU €8.75

Huisgemaakte Tiramisu
Homemade Tiramisu

DAME-BLANCHE 2021 €8.75

Bretonsdeeg van chocolade met vanille roomijs en gelei van chocolade
Chocolate Breton dough with vanilla ice cream and chocolate jelly

TARTE TATIN €8.75

Tarte tatin van appel met Aceto Balsamico en roomijs
Tarte tatin of apple with Aceto Balsamic and ice cream

Drie gangen / three courses € 39,50 per person

KIDS MENU

VOORGERECHTEN €8.50

Ham met Galia meloen
Ham with Galia melon

Tomatensoep
Tomatosoup

HOOFDGERECHTEN €14.50

Pasta Bolognese met Parmezaan
Pasta Bolognese with Parmezan

Frietjes met zalm of een biefstukje
French fries with salmon or steak

DESSERT €5.00

IJs verrassing
Ice surprise

Chocolade dessert
Chocolate dessert

Karaf aangekleed huiswater 2,50
Sourcy rood & blauw 0,75 5,90