



WILD SEIZOEN

**De
Sous
Chef**
LUNCH
DINER
BORREL

Wildweekend bij restaurant de Sous-Chef

Van 18 tot en met 20 november hebben wij een wildkeuzemenu buiten onze kaart om. Stel zelf uw drie of viergangen wildmenu samen voor een vaste prijs:

3-gangen: € 39,50

4-gangen: € 45,50

Wildproeverij: € 49,50 p/p (vanaf 2 personen)

Reserveer onder vermelding van wildmenu

Voorgerechten

Rouleau van gepeperde en gerookte eendenborst met gekonfijte uitjes

Carpaccio van hert met gebakken kastanjechampignons en truffelmayonaise

Zacht gegaard wang van wild zwijn met rode portsaus en mousse van pastinaak

Tussengerechten

Wildbitterballen met truffelmayonaise en aardappelpuree

Zacht gegaarde eendenboutjes met rode portsaus

Pompensoep met ham van wild zwijn

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk met rode kool en een saus van rozemarijn en tijm

Reestooftpot met aardappelpuree

Wild zwijn sukade met aardappelpuree en jus

Nagerechten

Gevulde sinaasappel met sinaasappelcrème en een bolletje ijs

Apfelstrudel met vanille-ijs

Crème brûlée