

(v) = vegetarisch

VOORGERECHTEN

Paddenstoelensoep *(v)* 9
krokante kikkererwten en tahini

Tartaar van gerookte biet *(v)* 13
beurre blanc van lavas, hazelnoten en shiitake

Springrolls met gekonfijte eend 15
misoyoghurt, zoetzuur, dukkah en koriander

Pita met gerookte brisket 15
rode koolsalade, zoetzure paddenstoel en harissa

Gebakken artisjok *(v)* 13
wilde spinazie, gerookte ricotta, rettich en cashew

Shawarma van zeebaars 13
pijnpoompitten, paprikaketchup en flatbread

Zachtgegaarde venkel *(v)* 11
feta, kumquat, olijfkaramel en gekruide boter

PIMPELMEES WILDSPECIAL

voor 2 personen om te delen, inclusief verse frieten

Drie bereidingen van wildzwijn 64
wildjus en seizoensgroenten

MENU VAN ONZE CHEF

52 p.p.

WILD Pimpelmezen
Onze keuken leeft zich uit met heerlijke wild en seizoensproducten in mooie combinaties. Laat ons 4 gerechten naar tafel vliegen, allemaal om te delen. Voor het dessert kies je tussen zoet of kaas (+3) *Alleen per tafel te bestellen!*

vragen over allergenen? Onze medewerkers helpen u graag!

wij rekenen 2 p.p. voor onbeperkt gekoeld en gefilterd water
~plat of bruisend~

HOOFDGERECHTEN

Vis van het seizoen 25
daqoos, aardpeer en seizoensgroenten

Farinata quiche *(v)* 23
salade van belugalinzen, Pimientos de Padrón

Gegrilde Chinese kool *(v)* 24
yoghurt, zwarte hummus, limoen, feta en gochujang

Klassieke wildstoof 25
zilverui, peterselie en krielen

Eendenborstfilet 26
polenta, abrikozen, hazelnoot en sinaasappelsaus

KIDS

Hamburger/bitterballen/visfilet 14,5
frietjes, salade en vanille-ijs met slagroom als toetje

Pannenkoek met nutella of stroop 13,5
vanille-ijs met slagroom als toetje

NATAFELEN

Chocoladeganache 9
kweepeer, sesam en crème anglaise

Sticky toffee dadelcake 9
tahinicaramel en witte chocoladeijs

Appel-bosbessencrumble 9
pistache en crème fraîche-ijs

Kazen van Roel 12
compôte en balsamico

LEKKERE SIDE ERBIJ? Z.O.Z.