



Wild en wijn 2018

Amuse van de chef

'Carpaccio' van Schouws hert,
sorbet van avocado-bergamot-mango,
poeder van olijfolie

Drie keer wild:
Thee van wild met wild en wildpluk

Duif, biet, rendiermos,
pommes fondant, jus van rozijn

Optioneel (toeslag € 7,50):
Kaasplateau, kweeper,
gegrild rozijnenbrood

Bereidingen van kastanje,
chocolade, dulce de leche