

Belgische varkenshaas	22
Steak ( Belgisch wit-blauw ) 250gr	25
Ossenhaas ( Belgisch wit-blauw ) 250gr	34
Sauzen: peperroom	
champignonroom	
roquefort ( +3€ )	
béarnaise ( +3€ )	

### *Wildsuggesties:*

*** Fazantfilet op Brabantse wijze ( Gueuze Belle-vue en gebraiseerd witlof )	27
*** Fazantfilet ' Fine Champagne ' ( Cognac Le Roche VSOP, porto, room, truffelolie, appel, veenbessen en boschampignons )	35
*** Hazenrugfilet met saus van graanmosterd, gebakken appel, veenbessen en wintergroenten	29
*** Hazenrugfilet met frambozensaus, peertje opgelegd in rode wijn, veenbessen en wintergroenten	30
*** Steak van hert ( Nieuw-Zeeland ) , verse tagliatelle met kastanje-champignons en oesterzwammen, saus van porto en Madeira	29
*** Tournedos van hert ( Nieuw-Zeeland ) met saus van rode porto en Merlot peertje opgelegd in rode wijn en wintergroenten	35
*** Wilde eendenborst met wildsaus, rode kool, appel en gebakken bloedworst	29
*** Aardappelgratin met truffel	3