

SUGGESTIES - DRINKS

Gin & Tonic 'The Lodge' (Couyon Gin met Schweppes Premium Mixer en gember) € 11,00

Gin & Tonic 'Lavender & Orangeblossom' € 11,00

Citrusmocktail € 7,00

SUGGESTIES – FOOD

Fingerfood

Toscaans bordje € 16,00

(Charcuterie – olijven – paprika tapenade – filo gambas – papadew – zoete zilverui)

Voorgerechten

Pompoensoepje met butternut, boschampion en zure room € 9,50

Carpaccio van hert met rucola en blauw geaderde kaas € 17,00

Wildkroketje met een witloofslaasje en veenbessen € 15,00

Hoofdgerechten

Hazenrug "Grand Veneur" met wildgarnituur en Ps. Dauphine € 32,00

Hertensteak met poivrade, wildgarnituur en amandelkroket € 28,00

Stoofpotje van hert met knolgroenten en kroketjes € 26,00

Picanha met stroganoff saus, salade en verse fritjes € 25,00

Schelvis met knolselderpuree en witte wijnsaus € 24,00



Scampi kokos curry met basmati rijst € 23,00



Zoete aardappel met butternut, snijbiet, boschampion en noten € 18,00

Dessert

Moelleux van chocolade met caramel-ijs € 10,00

Crème brûlée € 9,00

Chocoladefantasie € 10,00

Verwenkoffie € 9,00

SUGGESTIES - WIJNEN PER GLAS



Groc d'Amfora Olivardots - € 6,00 / glas - € 30,00 / fles

Witte en grijze Garnacha gerijpt op grote Amfora kruiken.

Fruitige bio wijn uit Emporda-Spanje, heerlijk bij visgerechten.



Conti Zecca Salice Salento Riserva € 6,00 / glas - € 30,00 / fles

Heerlijke Negroamaro uit Puglia met 2 jaar rijping in eiken vaten.

Intense wijn met aroma's van rijp rood en zwart fruit. Lekker bij stevige wildgerechten.

Zorgvuldig geselecteerd door

The Lodge  **wines**
QUALITY IMPORT