
WINE & DINE SITTARD

WILDSPECIALITEITEN

Krachtige velouté van bospaddestoelen

€6,50

Wijntip: Le canon Blanc €4,50

Gerookte wildzwijnrollade met compote van appel en veenbessen

€11,50

Wijntip: Pinot Grigio Blush €6,00

Hazenbout in rodewijnjus met kruidkoek

€21,50

Wijntip: Le canon Rouge €4,50

Hertenbiefstukjes met gratin, rode kool,
witlof en jus van rode wijn en jeneverbes

€25,00

Wijntip: Rioja Crianza €5,00

Wilde boel: drieluik van stoofpot van hert,
gekonfijte fazantschouder, ravioli van wildzwijn

€27,50

Wijntip: Yalumba Old Bushvine Grenache €7,50

Fazantenborst met spitskool, gelakte bospeen,
andijviestamppot en oreganojus

€29,00

Wijntip: Salentein Reserve Pinot Noir €7,50
