Gasterij 't Woud

CAFÉ RESTAURANT

Diner am Gasterij 't Woud

„Tradition mit einem modernen Twist"

Willkommen in unserem Restaurant für einen gemütlich Abend, gutes Essen und eine schöne gemeinsame Zeit

Unser Restaurant ist mehr als 50 Jahren in der Region bekannt, spezialisiert in Wildbereitungen und Gastfreundschaft in einem besonderen Ambiente. Wir lassen Sie genießen, was die Natur uns bietet.

Menü des Chef

vier Gänge €59

Amuse

Grünkohl

Knollensellerie creme

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanien

Voorspeisen

Wildschwein

Walnuss - Apfel - Senf

Viura ‚Martinez Lacuesta', Rioja, Spanien

Zwischengericht

Wildbrühe

wonton - Frühlingszwiebel - Buchenpilzchen

Pinot Noir ‚Clayton Road', Australien

Hauptgänge

Hase

Sauerkraut - Schmorbirne - Rotweinjus

Tempranillo, Honoro Vera, Rioja, Spanien

Dessert

Dulce de leche

Haselnuss - Orange - Crème fraîche

Spätlese 'Tschida', Österreich

of

Käsesorten von 'Kaashuis' Tromp

Feigenmarmelade - Früchtebrot - Trauben

(mehrpreis €5)

Port, Van Zellers, Portugal

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden

Voorspeisen

Kürbis (v)

Haselnuss - Pedro Ximénez - Joghurt 15

Lachs

Flusskrebs - Garnele - Petersilie 16

Ribeye Carpaccio

Pekannuss - alter Gouda - schwarzer Knoblauch 15.5

Wildragout

Pastetchen - Frisée - Shimeji-Pilze 15

Zwischengericht

Suppe der Saison

Mit passenden Beilagen 10.5

Wildbrühe

Wonton - Frühlingszwiebel - Buchenpilzchen 15

Hauptgänge

Ravioli (v)

frischer Trüffel - Pastinake - Steinpilze 29.5

Heilbutt

Kastanie - Topinambur - Beurre blanc 29.5

Perlhuhn "unser Klassiker"

Kartoffelpüree - Sauerkraut - Apfel - Preiselbeeren 32.5

Bavette (Rindfleisch)

Knollensellerie - Kartoffel-Millefeuille - Rotweinjus 32.5

Supplement

Pommes oder **Kartoffelpüree** 4.5

Grüner Salat 4.5

Saison Gemüse 6.5

Dienstag Deal

3-Gang-Überraschungsmenü 39

Mittwoch Perlhuhnmenü

Saisonale Suppe - Perlhuhn - Chefdessert 39

Desserts

Apfel-Blondie

Weiß Schokolade - Zimt - Vanilleeis 10

Schokolade

Mandel - Joghurt - Tonkabohneneis 10

Käsesorten von 'Kaashuis' Tromp

Feigenmarmelade - Früchtebrot - Trauben 15

Dessert des Küchenchefs

Menu dessert 10

Lust auf ein Glas Wein beim Dessert?

Wir servieren zu jeder Nachspeise einen passenden Dessertwein.

Nach dem Abendessen

Eine leckere Tasse Kaffee mit Sahne

Tee Englischer Tee, Earl Grey, Grüner Tee oder Rooibos

Derper Kaffee mit Schellfischlake und Sahne

Zeerovers Kaffee mit weißem und braunem Rum, Cognac und Sahne

Irish Kaffee nach bewährtem Rezept

Liköre

Baileys, Licor 43, Amaretto, Frangelico, Drambuie, Cointreau, Tia Maria, Sambucca, Grand Marnier, D.O.M. Bénédictine

Cognac

Martel v.s., Hennessy v.s.,

Remy Martin v.s.o.p., Martel v.s.o.p.

Whiskey

Glenfiddich 12 jr., Frysk Hynder,

The Balvenie 12 jr., Oban 14 jr., Lagavulin 16 jr.

Calvados

Busnel, Daron XO