Gasterij 't Woud

CAFÉ RESTAURANT

Diner bij 't Woud

'traditie met een moderne twist'

Welkom in ons unieke restaurant voor een avond uit,
lekker eten en een gezellig samenzijn.

Al meer dan 55 jaar een begrip in de regio, met als specialiteit
wildbereidingen en gastvrijheid in een bijzondere omgeving.
Wij laten u genieten van wat de natuur ons biedt.

Wildmenu van de chef

viergangen €59

Amuse

Boerenkool

knolselderij crème

Cava 'Arte Latino' Brut, Spanje

Voorgerecht

Wildzwijn

walnoot - appel - mosterd

Viura 'Martinez Lacuesta', Rioja, Spanje

Tussengerecht

Wildbouillon

wonton - bosui - bundelzwam

Pinot Noir 'Clayton road', Australië

Hoofdgerecht

Haas

zuurkool - stoofpeer - rodewijn jus

Tempranillo, Honoro Vera, Rioja Spanje

Dessert

Dulce de leche

hazelnoot - sinaasappel - crème fraîche

'Tschida' Spätlese, Oostenrijk

of

Kazen van Kaashuis Tromp

(meerprijs €5)

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven

Porto, Van Zellers, Portugal

Alle gerechten zijn ook los te bestellen

Voorgerechten

Pompoen (v)

hazelnoot - pedro ximenez - yoghurt 15.5

Zalm

rivierkreeft - gamba - peterselie 16

Rib eye carpaccio

pecannoot - oude kaas - zwarte knoflook 15.5

Wildragout

'Jos Poell' Pastei - frisée - bundelzwam 15

Tussengerechten

Soep van het seizoen 10.5

met bijpassend garnituur

Wildbouillon

wonton - bosui - bundelzwam 15

Hoofdgerechten

Ravioli (v)

verse truffel - pastinaak - eekhoorntjesbrood 29.5

Heilbot

kastanje - topinamboer - beurre blanc 29.5

Gesudderde parelhoen "onze klassieker'

aardappel - zuurkool - appel & cranberry 32.5

Bavette

knolselderij - aardappel millefeuille - rodewijn jus 32.5

Bijgerechten

Friet of aardappelpuree 4.5

Seizoensgroenten 6.5

Groene salade 4.5

Dinsdag dinerdeal

3-gangen verrassingsmenu 39

Woensdagavond parelhoen menu

soep van het seizoen - parelhoen - chefdessert 39

Desserts

Appel blondie

witte chocolade - kaneel - vanille roomijs 10

Chocolade

amandel - hangop - tonkaboon roomijs 10

Kazen van Kaashuis Tromp

vijgenjam - vruchtenbrood - druiven 15

Chefdessert

het dessert van ons chefsmenu 10

Trek in een glas wijn bij het dessert?

Wij serveren bij ieder dessert een bijpassende dessertwijn of port

Na het diner

Een heerlijk kopje koffie met slagroom

Thee in de smaken Engelse thee, earl grey, groene thee of rooibos

Derper koffie met schelvispekel en slagroom

Zeerovers koffie met witte en bruine rum, cognac en slagroom

Irish koffie volgens vertrouwd recept gemaakt

Likeuren

Baileys, Licor 43, Amaretto, Frangelico, Drambuie, Cointreau,

Tia Maria, Sambucca, Grand Marnier

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