

WILDKAART 2018

RESTAURANT DE POPPE

Het wildseizoen is weer begonnen, wij hebben ons best gedaan een gevarieerd najaarsmenu voor u samen te stellen. Geniet van het seizoen !

VOORGERECHTEN

Bospaddenstoelensoep met een uitgebakken spekreepje

6,50

Pompoensoep met geitenkaas en granaatappel

5,25

Voor als u niet kunt kiezen: kastanjechampignon in bierbeslag, gerookte fazantfilet en een kleintje bospaddenstoelensoep

11,75

HOOFDGERECHTEN

Biefstuk van hert met aardappel/pastinaak puree, bospaddenstoelen en portsaus

26,75

Huis gerookte fazant, gegrild met couscous, gele biet en pastinaak geserveerd met sweet sour saus

22,75

Traditionele hazenpeper met aardappelpuree en rode kool

18,00



WIST U DAT

Snoekbaars volgens de visboeren een echte wintervis is.

Crema catalana een typisch Spaans nagerecht is, het wordt traditioneel bereid en gegeten op 19 maart, de dag van Sint-Jozef. Maar wij eten het gewoon nu 😊

Blaadjes zo mooi kleuren doordat de bomen zich voorbereiden op de winter.

MENU VAN NU

Pompoensoep met geitenkaas en granaatappel

Op de huid gebakken knapperige snoekbaars met zuurkool, stampot van aardappel en pastinaak en witte wijnsaus

Crema Catalana

Met kardamon, kaneel, citroen, sinaasappel geserveerd met een bolletje citroenijs

31,50 euro
