

Geachte gast,

Welkom in The Hunting Lodge!

Op onze kaart en in onze menu's vindt u een assortiment van uitsluitend kwaliteitsproducten, op een eigentijdse manier gepresenteerd en geserveerd. Onze basis ligt in de klassiek Franse keuken met invloeden vanuit alle windstreken. Verder maken wij veelal gebruik van seizoensproducten, daarnaast promoten wij ook streekproducten, zoals Olde Remeker, Brandrood, asperges uit Drempt, Wekeroms kalfsvlees en het Veluwe wild. Kortom; de regio op uw bord onderworpen aan de ideeën en creativiteit van ons team!

Onze menu's kunnen wisselen van dag tot dag.

Wij zijn hierbij afhankelijk van toegewijde, voornamelijk lokale leveranciers, kwekers en boeren. Alle gepassioneerde mensen die voor ons smaakvol vlees, vis, allerlei bekende en minder bekende groenten, kruiden en eetbare bloemen leveren. Dat betekent echter niet dat wij dagelijks improviseren, integendeel, al onze creaties zijn het resultaat van nauwkeurig denk- en proefwerk.

Ook zijn wij lid van de Jeunes Restaurateurs d'Europe een samenwerkingsverband van jonge restaurateurs. Wij delen ons talent en onze passie voor het vak met elkaar. In totaal zijn er meer dan 340 restaurants en 160 hotels in Europa, verspreid over 12 landen. Bij onze receptie vindt u een wandbord met daarin een boekje met informatie en een impressies van elk van onze Nederlandse collega's.

Uiteraard houden wij graag rekening met uw allergenen en lichten wij de gerechten toe.

Veel succes en plezier met het maken van uw keuze.

Wij wensen u een prettig verblijf namens het gehele team van



**THE HUNTING
L O D G E**



3- gangen The Hunting Lodge lunch menu

€ 37,50*

Menu de Jeunes Restaurateurs d'Europe

Geitenkaas met mango, sobrasada, kletskep van zwarte peper en sesam

Kalstartaar, -zwezerik en -tong met lizensalade, geroosterde ui, pomme soufflé en lauwwarm aardappelschuim

Gebakken zeebaars met biet, appel, crème fraîche, sjalot en gerookte beurre blanc

Skrei met ossenstaart, leverkrul, zuurkool en jus van paddenstoelen

Kotelet van speenvarken met gekarameliseerd buikspek, witlof, pomme fondant en jus van druivenmostmosterd

Gebakken ganzenlever met tuttifrutti, brioche en appelstroop

Selectie kazen van de wagen, geaffineerd door Bourgondisch Lifestyle

Brownie en bros van witte chocolade, crème chiboust en merengue pastille van bosvruchten

Bent u vegetarisch of heeft u een dieetwens? Wij passen het menu of de gerechten graag voor u aan.

4-gangen:	Geitenkaas / Skrei / Speenvarken / Brownie	€ 52,50
5-gangen:	Geitenkaas / Kalf / Skrei / Speenvarken / Brownie	€ 62,50
6-gangen:	Geitenkaas / Kalf / Zeebaars / Skrei / Speenvarken / Brownie	€ 70,-
7-gangen:	Geitenkaas / Kalf / Zeebaars / Skrei / Speenvarken / Ganzenlever / Brownie	€ 77,50

Wanneer u kaas in plaats van dessert wenst, berekenen wij een toeslag van € 5,-

Wenst u het menu uit te breiden met kaas, berekenen wij een toeslag van € 10,-

Wijnarrangement

	hele glazen	halve glazen
3-gangen	€ 23,50	€ 13,-
4-gangen	€ 31,-	€ 17,-
5-gangen	€ 38,-	€ 20,75
6-gangen	€ 45,-	€ 24,75
7-gangen	€ 51,50	€ 28,-
8-gangen	€ 58,-	€ 31,50

The Hunting Lodge à la Carte

Klassiekers

Fines de Claires	oesters, Normandië, per stuk	€ 3,50
Kreeftensoep,	aan tafel uitgeserveerd	€ 12,50
Ganzenlever,	gebakken, appel, aardappel en Calvadosjus	€ 23,50

Voorgerechten

Paling / lever,	ganzenlever crémeux, komkommer, wasabi, limoengel, avocado, vinaigrette en mousse van paling	€ 21,-
Kreeft,	Bretonse artisjok, haricot verts, sjalot, truffel, slahartjes en krokante aardappel	€ 23,-
Bio kalf,	terrinen van kalfstong, dragon, raapsteel, bieslook en rettich	€ 22,-
Vegetarisch,	poffertjes van oude kaas, pompoen, groene kruiden, miso en lychees	€ 16,-

Hoofdgerechten

Snoekbaars,	pastinaak, banaan, zacht gegaard buikspek en jus van vanille	€ 27,-
Griet,	bietjes, appel, crème fraîche, gerookte sjalot en beurre blanc	€ 27,-
Rossini THL,	Tournedos Rossini op onze wijze, truffel, brioche, paddenstoelen, groene kool en gebakken ganzenlever	€ 32,-
Reegeit,	witlof, appel, hazelnoot en kastanje	€ 29,-
Lady Blue,	tosti van Lady Blue, wortel, couscous, mango, nori en dragon	€ 22,-
Gepocheerd ei,	knolselderij, truffel, zuurkool en een gepocheerd hoeve eitje	€ 20,-





Nagerechten

Chocolade taartje,	warm, pure chocolade bros, roomijs en een compote van perzik, druif en rozemarijn	€ 13,-
Framboos,	framboos, yoghurt, cornflakes, merengue en witte chocolade	€ 12,-
Peer,	stoofpeer, pure chocolade, karamel en pistache crumble	€ 12,-
JRE dessert,	witte chocolade brownie met bros van witte chocolade, crème chiboust en merengue pastille van bosvruchten	€ 11,-
Kaas,	selectie kazen van de wagen, geaffineerd door Bourgondisch Lifestyle	€ 15,-

The Hunting Lodge - Beekhuizenseweg 1 - 6891 CZ Rozendaal (Gld.) –
Tel. +31 (0) 26 361 15 97 - reservations@thehunting.nl - www.thehunting.nl

The Hunting Lodge - Beekhuizenseweg 1 - 6891 CZ Rozendaal (Gld.) –
Tel. +31 (0) 26 361 15 97 - reservations@thehunting.nl - www.thehunting.nl