

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.

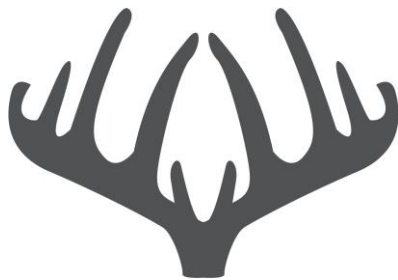
Uiteraard houden wij graag rekening met uw allergenen en lichten wij de gerechten toe.

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

Tartaar van zeebaars met watermeloen, soja en komkommer

Heilbot gerookt en in tempura met mint, bleekselderij, sinaasappel, hangop en sechuanpeper

Snoekbaars met uit elkaar getrokken ratatouille, couscous en gazpacho-beurre blanc

Tamme eend met sinaasappel gelakt, mais, polenta, uiencompote en vadouvanjus

Scharrelvarken van de Green egg, black tiger garnaal, meloen structuren, oosterse lak en schaaldierenjus

Gebakken ganzenlever met aardbei en aceto

Selectie kazen van de wagen, geaffineerd door Bourgondisch Lifestyle

Dessert van boswandeling met banaan en kokos

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

3-gangen:	Zeebaars / Scharrelvarken / Boswandeling	€ 47,50
4-gangen:	Zeebaars / Snoekbaars / Scharrelvarken / Boswandeling	€ 52,50
5-gangen:	Zeebaars / Heilbot / Snoekbaars / Scharrelvarken / Boswandeling	€ 62,50
6-gangen:	Zeebaars / Heilbot / Snoekbaars / Eend / Scharrelvarken / Boswandeling	€ 70,-
7-gangen:	Zeebaars / Heilbot / Snoekbaars / Eend / Scharrelvarken / Ganzenlever / Boswandeling	€ 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	€ 25,-

Voorgerechten

Tonijn,	in kruiden korst, komkommer, wasabi, limoengel, avocado, couscous	€ 21,-
Kreeft,	bacalao (Klipvis), kreeft, wonton, zeegroente, venkel en saffraan schuim	€ 23,-
Kalf / krab,	gebakken zwezerik en tartaar met cremeux van strandkrab, sinaasappel, avocado en rode ui	€ 20,-
Rundertartaar,	piccalilly, Olde remeker, gerookte appel en ossenworst	€ 16,-
Moestuin,	krokant gepocheerd hoeve eitje, mini groenten, groene kruiden, Parmazaan en misomayonaise	€ 16,-
Watermeloen,	steak tartaar van watermeloen met piccalilly	€ 16,-

Hoofdgerechten

Dorade,	couscous, gegrilde courgette, gemarineerde tomaat en saffraan beurreblanc	€ 28,-
Griet / langoustine,	gegrilde griet, gebakken langoustine, groene asperge, paddenstoelen, lamsoren, zacht gegaarde eidooier en schaaldierenjus	€ 32,-
Lam,	in kruiden korst met olijven, courgette, komkommer, feta, citroen en knoflookaardappels en eigenjus	€ 30,-
Tournedos THL,	gebakken Holsteiner tournedos, ganzenlever, pont neuf, artisjok, rode ui, rucola en truffelmayonaise	€ 32,-
Trio geitenkaas,	- tosti met truffel en uitsmijter van kwartelei - bitterbal met couscous, courgette, komkommer en zeekraal - cocktail met komkommersoep en geitenkaasijs	€ 25,-





Nagerechten

Chocolade taartje,	warm chocoladetaartje en bros van witte chocolade met peppermint, framboos en ijs van vlierbloesem	€ 13,-
Romanoff,	à la Hunting Lodge (aardbei, vodka, sinaasappel, en Jamaicaanse peper)	€ 12,-
Koffie duo, e van koffie	- crème brûlée - café glacé	€ 13,-
JRE dessert,	Dessert van boswandeling, banaan en kokos	€ 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