EL MUNDO
wereldkeuken

HET FORUM
brasserie

ONZE SUGGESTIES

Lauw-warme herfstsalade met gegrilde eendenborst — € 26,50
Met pompoen, rode bietjes en een dressing van sinaasappel en rozemarijn

Huisbereide wildkroketjes — 2 st. € 19,50 / 3 st. € 23,50
Goudbruin gebakken, opgedist in een najaarsslaatje met mango-chutney

Duo van wildpatés — € 15,50 / € 26,50
Met Ardeense uiencompote en geroosterde briochetoast

Medaillons van zeeduivel — € 38,50
Met venusschelpen en wulken, in een wittewijnsaus met tuinkruiden en tomaat, geserveerd met gespoten aardappel

Ravioli van boschampignons en truffel — € 28,50
Geserveerd in een heldere bouillon van bosduif

Filets van polderhaas — € 39,50
Met drie verschillende groentepurees, een romige saus van bospaddenstoelen, aardappelsoesjes

Wildragout van de chef — € 34,00
Met zilveruitjes, Parijse worteltjes en amandelkroketjes

Filet van hertenkalf 'Grand Veneur' — € 43,00
Met klassieke Grand Veneur-saus, een bouquet van najaarsgroenten en amandelkroketjes

NAGERECHTEN

Huisbereide Tarte Tatin — € 12,50
Lauwwarm geserveerd met verse slagroom en vanille-ijs

Pistache-tiramisu met speculaas — € 12,50
Met een frisse toets van framboos