



De Bosrand

Pannenkoeken · Poffertjes · A la carte · Lunch

Bosrand Specials

Voorgerechten

Gelderse wildzwijnroulleau

Gevuld met kruidenkaas, geserveerd met appelstroopsaus en hazelnoten

Carpaccio van Ree

*Met truffelmayonaise, aardappelsalade, rucola en gebakken bospaddenstoelen.
Geserveerd met toast en roomboter.*

Eendenborstfilet

Lauwwarm geserveerd, op een bedje van zuurkool en vijgensaus.

Hoofdgerechten

- Al onze wild-hoofdgerechten worden geserveerd met roseval aardappels en rabarber -

Hertenbiefstuk

Geserveerd met appelstroopsaus, schorseneren en gebakken bospaddenstoelen

Eendenborst

Geserveerd op een bedje van zuurkool en cranberry-cognacsaus.

Fazantenfilet

Omwikkeld met honingspek, geserveerd met rodekool, gebakken appel en kaneel. Afgemaakt met morillesaus.

Huisgemaakte wildstoofpot

Geserveerd met seizoensgroenten en aardappelpuree.

Hoofdgerechten

Spare-ribs

Bestreken met een zoet pittige marinade, geserveerd met 2 koude sauzen, frites en sla.

Vlees trio

Bestaande uit kip, varkenshaas medaillon en biefstuk, geserveerd met cajunboter, frites en sla.

Rekening wordt per tafel verstrekt