

Wildmenu

3-gangen

Wildbouillon

met kruidenliaison

Wildpeper

met bijpassende garnituren

Duo Chocolate

Chocolademousse en gekarameliseerde witte chocolade parfait

€ 38,50

**Op de hoogte blijven van alle activiteiten,
voordeel sparen en acties van Gasterij 't Oaldershoes,
meld u dan nu aan als VIP GAST**

**Vraag naar de registratiekaart aan de bar of
registreer u online via onze website**

(alle gegevens blijven in beheer van 't Oaldershoes en zullen niet gedeeld worden met derden)

OM MEE TE BEGINNEN...

**Broodplankje met verschillende
sausjes en boter**

€ 5,50

Koude Voorgerechten

Rundercarpaccio

*Dun gesneden rundercarpaccio met truffelcrème,
koekje van Parmezaanse kaas en zontomaatjes*

Wijntip: Pinot Grigio (wit / Italië) of Nero d'Avola (rood / Italië)

€ 15,⁹⁵

Gerookte Zalm

Gele wortel crème en dille

Wijntip: Viognier (wit / Zuid-Frankrijk)

€ 15,⁹⁵

Gerookte Wildzwijnham

Amsterdamse ui, Pedro Ximenez en vijgen kletsop

Wijntip: Pinot Noir (rood / Zuid-Frankrijk) of Viognier (wit / Zuid-Frankrijk)

€ 15,⁹⁵

Proeverij

Creatie van verschillende voorgerechten van onze koks

Wijntip: Pinot Blanc (wit / Zuid-Duitsland)

€ 16,⁹⁵

Crème Brûlée Van Geitenkaas

Roggebrood, cranberry's en pecannoten

Wijntip: Pinot Grigio (wit / Italië)

€ 15,⁹⁵

Warme Voorgerechten

Champignon Dordogne

*Champignons in bierbeslag met romige knoflooksaus
Wijntip: Viognier (wit / Zuid-Frankrijk)*

€ 14,⁹⁵

Tomatensoep

Gebonden soep van pomodori tomaat en tuinkruiden

€ 7,⁵⁰

Uiensoep

Franse uiensoep met een dakje van kaas

€ 7,⁵⁰

Wildbouillon

Met kruiden liaison

€ 7,⁵⁰

Pastinaaksoep

Met abrikoos

€ 7,⁵⁰

**Heeft u een allergie of intolerantie?
Geef dit dan door aan de bediening, zodat de
Koks hier rekening mee kunnen houden**

Hoofdgerechten

Sukade

Acht uur gegaarde Black Angus sukade met eigen jus € 26,⁵⁰
Wijntip: Rioja (rood / Spanje) of Malbec (rood / Argentinië)

Tournedos

Met een kruidenjus € 32,⁵⁰
Wijntip: Malbec (rood / Argentinië)

Eendenborst

Op de huid gebakken, getrancheerd met cranberryjus € 27,⁹⁵
Wijntip: Pinot Noir (rood / Zuid-Frankrijk)

Hert

Rouleaux van hert ingerold met spek, jus van vanille port € 32,⁹⁵
Wijntip: : Carmenère (rood / Chili) of Rioja (rood / Spanje)

Voordeelsparen bij elke lunch of diner?

*Vergeet u niet aan te melden als
Oaldershoes VIP-GAST*

*Registreer u via onze website of vul nu een kaartje in.
Deze zijn verkrijgbaar aan de bar*

Hoofdgerechten

Heilbot

*Gebakken heilbot met kruidenkorst,
pecannoten, tomaat en kruidenolie*

Wijntip: Verdejo (wit / Spanje) of Sauvignon (wit / Frankrijk)

€ 26,⁵⁰

Dorade

Op de huidgebakken inclusief beurre blanc

Wijntip: Verdejo (wit / Spanje)

€ 26,⁵⁰

Quiche

*Met pompoen, knol, pastinaak, rozemarijn
en crème fraiche*

Wijntip: Carmenère (rood / Chili) of Pinot Blanc (wit / Zuid-Duitsland)

€ 24,⁹⁵

Kruidenrisotto

*Romige kruidenrisotto met een bospaddenstoelen
kroketje en gegrilde groenten*

Wijntip: Pinot Blanc (wit / Zuid-Duitsland)

€ 24,⁹⁵

***Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
gebakken krieltjes en salade***

Wenst u frites bij uw gerecht?

€ 3,50

Desserts

Tiramisu

Traditionele tiramisu, cacao poeder en krokantje van pure chocolade

€ 9,⁵⁰

Crème Brûlée

*Vanille Crème Brûlée gekarameliseerd met vanille ijs
Tip voor de dessertwijn: Pedro Ximenez*

€ 9,⁵⁰

Duo Chocolade

Pure chocolademousse gecombineerd met gekarameliseerde witte chocolade parfait

€ 9,⁵⁰

Kaasplank

Plankje met verschillende kaassoorten met bijpassende garnituren

€ 12,⁹⁵

Dame Blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus

€ 8,⁵⁰

Proeverij

Een creatie van onze koks van verschillende kleine desserts

€ 9,⁹⁵