



## CHEF IN EIGEN KEUKEN

Wij bieden de smaken van d'n Heikant voor  
bij je thuis

Stel zelf je menu samen, zet dit in een  
handomdraai op tafel en verwen je gasten

**Soepen per liter** €12,00

Bouillon van wild zwijn met witte bonen – erwtensoepp – tomatensoepp met ballen – wild goulash

**Vissoep** € 7,50

Rijkelijk gevuld & vol van smaak

**Coq au vin 1 kg** € 13,50

Kippendijenvlees gegaard in rode wijn

**Spare ribs, gebakken aardappels en knoflooksaus** € 12,95

Thuis nog 15 minuutjes op 145 gr. in de oven

Het wild dat wij aanbieden komt rechtstreeks van de jacht. Puur en eerlijk vlees zonder toevoegingen of hormonen, 100% biologisch. Wild is een gezond alternatief in een vet-, cholesterol- of caloriearm dieet.

**Superburgers** € 8,00

4 heerlijke burgers van wild zwijn, je hoeft deze alleen nog maar kort te bakken

**Wildstoof 1 kg** €17,50

een heerlijke wildpeper van diverse soorten wild met zilveruitjes en cantharellen, 75% vlees en 25% saus

**Hertenrollade met katenspek per kg** €30,00

deze heerlijke rollade heeft een sous vide bereiding gehad en is kort aangebakken, deze gaat thuis nog een 40 min op 145 gr. in de oven

**Wildsaucijzen 2 x 125 gram** € 4,00

Saucijzen gemaakt van heerlijk gekruid gehakt, je hoeft deze alleen nog maar kort te bakken

**Wildsaucijzen 4 x 80 gram** € 5,00

Saucijzen gemaakt van heerlijk gekruid gehakt, thuis nog even bakken

**Koteletjes van wild zwijn per 2 stuks,** nog even kort te bakken € 5,00

<b>Champignon truffelsaus 200 ml</b>	€ 2,95
<b>Rode wijnsaus 200 ml</b>	€ 2,95
<b>Pepersaus 200 ml</b>	€ 2,95
<b>Stoofpeertjes 4 stuks</b> Gestoofd met rode of witte wijn en kaneel	€ 4,00
<b>Rode kool 500 gram</b> lekker bereid met appeltjes	€ 5,00
<b>Gemengde groenten 4 x 200 gram</b>	€ 15,00
<b>Aardappelgratin voor 4 personen</b> Heerlijke huisgemaakte gratin met een vleugje kerrie	€ 7,50
<b>Romige aardappelpuree voor 4 personen</b> <i>lactose</i>	€ 7,50
<b>Dessert - voor een heerlijke afsluiting van je diner</b>	€ 7,50