

# JAGTHUIJS2GO

## 27 OKTOBER T/M 1 NOVEMBER

Wilt u verzekerd zijn van één of meerdere gerechten, geef bij voorkeur voor 18.00 uur de bestelling door voor de volgende dag 076 56 56 9 56 of via [info@jagthuijs.nl](mailto:info@jagthuijs.nl) tot 11.00 uur op de dag zelf en na 11.00 uur telefonisch in overleg op=op

### WEEKMENU 4 spijzen 44.50

A Wildpaté met ganzenlever, pistache, pruim, mosterd crème,  
appel compote en cipolline ui

\*\*\*\*\*

B Gebakken corvina met zeewier, broccoli, oesterzwam en ragout van garnalen

\*\*\*\*\*

C Rouleaux van fazant met zuurkool hete bliksem, pastinaak en saus van  
eekhoortjesbrood

\*\*\*\*\*

D Chocolade-Pedroximinez taartje met sinaasappelsabayon en pecannoten roomijs

of

Kaas assorti in plaats van dessert supplement 2.50

### WITTE WIJN SUGGESTIE BIJ ONS WEEKMENU:

Vouvray Vignoble Champalou 28.00  
Deze wijn van Chenin Blanc druiven blinkt uit in zijn elegante pure stijl.  
De rijkdom van jaargang 2018 met de zuren als tegenwicht  
maakt deze wijn mooi om te combineren met een veelheid  
aan verschillende smaakinvloeden.

### RODE WIJN SUGGESTIE BIJ ONS WEEKMENU:

Blaufränkisch Weingut Feiler Artinger 25.00  
Donkerrode kleur, in de neus frisse toetsen van bosbes en kersen.  
In de smaak gerijpte tannines, donker fruit, zachte kruidigheid en  
elegantie in de afdronk.

# JAGTHUIJS2GO

## A LA CARTE

### BORRELHAP

* Pata Negra	50 gr.	8.00	100 gr.	15.00
* Parma ham	50 gr.	6.50	100 gr.	12.00
* Zeeuwse creuse			p.st.	1.75
* Platte Zeeuwse			p.st.	3.00

### SOEPEN

* Uiensoep	250 ml.	6.95
* Velouté van tamme kastanje	250 ml.	6.95
* Bisque	250 ml.	11.50

### EENPANSMAALTIJD

* Risotto-parmaham-eekhoortjesbrood	12.00
* Risotto-eekhoortjesbrood (vegetarisch)	11.00
* Stampot van de dag complet (ook vegetarisch mogelijk)	9.95
* Coq au vin; kip-aardappel-groenten-rode wijn	12.00

### MAALTIJD SALADE

G Zalm in biet-piccalilly-bloemkool-kappertjes	16.00
H Wild paté-ganzenlever-pistache-pruim-appelcompote-mosterd crème	16.00
I Sashimi van rettich met paksoy-taugé-pinda kokos dressing (vegetarisch)	14.50

### KOUDE GERECHTJES

A Wild paté-ganzenlever-pistache-pruim-appelcompote-mosterd crème	14.50
E Zalm in biet-piccalilly-bloemkool-kappertjes	15.50
F Sashimi van rettich met paksoy-taugé-pinda kokos dressing (vegetarisch)	12.50

### WARME GERECHTEN

J Gebraden bloemkool-gruyere-truffel-aardappel (vegetarisch)	23.00
B Gebakken corvina-zeewier-broccoli-oesterzwam-garnalen ragout	24.50
C Rouleaux van fazant-zuurkool-pastinaak-hete bliksem-cèpes saus	25,50
K Gebraden wildzwijnhaas-oerwortel-appel tarte tatin- calvados jus Supplement gebakken eendenlever	24.50 6.50

### DESSERT

L Chocolade PX taartje-sinaasappelsabayon-pecannoten roomijs	9.00	
D Rum baba-cocos mousse-ananas-specerijen sorbet	9.00	
M Kaas assorti	4 stuks	11.95
Huisgemaakte bonbons	4 stuks	5.00

# JAGTHUIJS2GO

## WIJNKAART

### MOUSSEREND:

- \* Cava Lacrima Bacchus 25.00  
Goed verweven mousse, fris en fruitig met een elegante rijke smaak

### WITTE WIJN:

- \* Palix blanc, IGP de la Vicomté d'Aumelas, Languedoc 15.00  
Al jaren onze vertrouwde huiswijn, uitgekiende blend van Grenache Blanc, Terret en Sauvignon Blanc
- \* Vistamar Sepia, Chardonnay 20.00  
Levendig met een mooie balans tussen fruit en subtiele geuren van vanille en karamel door de lichte houtopvoeding
- \* Bierzo Cima Bella, Godello 25.00  
Pure smaak, evenwicht tussen bloemige tonen en prachtige zuren
- \* Douro Agua Moura Reserva 25.00  
Afkomstig van 60 jaar oude aanplant van 17 verschillende druivenrassen! Krachtig, rijk met mooie complexiteit

### ROSÉ WIJN:

- \* Florie, Gris de Mediterranee 15.00  
Zalmrose met fruit als bessen en fijne kruidigheid

### RODE WIJN:

- \* Palix rouge, IGP de la Vicomté d'Aumelas, Languedoc 15.00  
Elegant, sappig en heerlijk rood fruit. Zeer doordrinkbaar
- \* Messer del Fauno, Primitivo 20.00  
Rijpe zwarte bessen, geconfijt fruit met fijne tannines
- \* Barbera d'Alba Belle Colle 25.00  
Indrukken van kersen en pruimen in de neus, frisse smaak met lichte tannines
- \* Sao Abrivat Costers del serge 28.00  
Blend van Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo en Garnacha. Versmolten aroma's van rijp rood fruit en kruiden als kaneel met een hint van zwarte peper.