

Wild Wijn & Bier Festijn

7 gangen all-in menu 49⁵⁰
zondag 5 en zondag 12 November

- ◆ alle gerechten bereid én geserveerd met mooie wijnen en heerlijke speciaal bieren
- ◆ wijnen geselecteerd in samenwerking met [Wijnhandel Appeldoorn](#) te Velp
- ◆ aanvang: 18.00 uur | locatie: Zwanenstraat 18 Arnhem
- ◆ reserveren: email, telefonisch (026 442 90 20), of op locatie
- ◆ als je tafelgezel geen wild, of vlees wenst dan kunnen we het menu

Tosti van eendenborst en pecorino en een bitterbal van wilde gans
Mariage van prosecco en op fust gerijpte Oude Geuze van Boon

Eendenleverterrine met gekarameliseerde witlof op suikerbrood
Pinot Gris Reservé, Ferdinand Engel | Barbār Honingbier

Pâté van wildzwijn en hert met veenbessen
Negroamaro – Malvasia Nera, Due Palme Scuinzano | St. Bernardus Tripel

Gekonfijte fazantenbout met gebakken appel, ui en spek
Pinot Noir Reserva, Castillo de Molina | Oerbier Hopfather

Spoom
Bosvruchtenijs met op eiken opgevoede Liefmans Kriek

Choucroute Garni
zuurkool met wildzwijnsworst, ganzenborst en hertenklapstuk
Ripasso Valpolicella, Le Preare | Herfstbock

Warme stoofpeertjes in eigen saus met roomijs
Red Muscadel Lindenhof | Kasteelbier donker

om culinaire, of vinologische redenen kunnen gerechten, of dranken gewijzigd worden