



Wij serveren enkel wildspecialiteiten geschoten door jagers in de Euregio, geleverd door ambachtelijke slagerij Kusters uit Margraten.

Sinds dit jaar hebben wij een samenwerkingsverband opgestart met 3 collega-bedrijven, plaatselijke jagers en slagerij Kusters.

De gerechten gekenmerkt met het logo van ons nieuwe initiatief "Vijlener Boswild" zijn geschoten in en om het Vijlener bos.

Een prachtig streekproduct, dat door jager Robert Puts wordt afgeleverd bij slagerij Kusters. Roy Kusters zorgt er hierna persoonlijk voor dat u "Anno 2015" Wild uit eigen bos in Bergdorpje Vijlen kunt eten.

Kijk ook eens op www.vijlenerboswild.nl

En al helemaal geweldig met een heerlijk glas Cuvee Villare van wijngaard sint Martinus, geniet u van ons heerlijk wild uit eigen bos !

VOORGERECHTEN:

Hertencarpaccio geserveerd met truffelmayonaise (iets langere bereidingstijd)	€ 11,50
Vijlens wildplankje van diverse wildspecialiteiten geserveerd met preiselberencompôte	€ 11,50
Lichtgebonden zuurkoolsoep met spekjes en worst geserveerd met stokbrood en kruidenboter	€ 6.00

HOOFDGERECHTEN:

Reebiefstuk geserveerd met winterpepersaus	€ 24,75
Wildzwijnbiefstuk geserveerd met een rode wijnsaus	€ 23,75
“Vijlens” wildstoofpotje (huisgemaakt) met Gulpener Gerardus kloosterbier	€ 22,75



NAGERECHT:

Aachener printenijs met peertjes	€ 6,95
----------------------------------	--------

Wildmenu 1.

Lichtgebonden zuurkoolsoep met spekjes en worst

“Vijlens” wildstoofpotje

Aachener printen ijs met peertjes

29,50 per couvert

Wildmenu 2.

Vijlens wildplankje van diverse wildspecialiteiten
geserveerd met preiselberencompôte

Wildzwijnbiefstuk geserveerd met rode wijnsaus

Aachener printen ijs met peertjes

à € 33,50 per couvert