



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

Sinds vorig 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 2017" 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 of de stevige Hemels Roze van wijngaard sint Martinus uit Vijlen geniet u van ons heerlijk wild uit eigen bos !

VOORGERECHTEN:

Hertencarpaccio geserveerd met truffelmayonaise (ons hert komt uit de Eifel)	€ 12,00
Vijlens wildplankje van diverse wildspecialiteiten geserveerd met preiselberencompôte	€ 12,50

HOOFDGERECHTEN:

Reebiefstuk geserveerd met preiselberensaus	€ 24,75
Wildzwijnbiefstuk geserveerd met bospaddestoelensaus	€ 23,75
“Vijlens” wildstoofpotje (huisgemaakt) met Gulpener Gerardus kloosterbier	€ 22,75

De hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende aardappel- en groentengarnituren.

NAGERECHT:

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

Wildmenu 1.

Hertencarpaccio geserveerd met truffelmayonaise

“Vijlens” wildstoofpotje

Aachener printen ijs met peertjes

à € 33,50 per couvert



Wildmenu 2.

Vijlens wildplankje van diverse wildspecialiteiten
geserveerd met preiselberencompôte

Reebiefstuk geserveerd met preiselberensaus

Aachener printen ijs met peertjes

à € 34,50 per couvert