

Food

*Moeite met het maken van uw keuze?
Dat begrijpen we!*

We bereiden de lekkerste vleesgerechten op de grill waardoor het vlees een specifieke smaak krijgt.

Door het gebruik van BBQ lava-stenen vindt een optimale warmteverdeling plaats onder de grill. Alle gerechten worden vers bereid en we werken met kwaliteitsproducten.

We kijken ernaar uit om u als gast van het vakantiepark of uit de omgeving kennis te laten maken met onze kaart en gerechten.

We zouden het leuk vinden als u achteraf een review plaatst op Google bij Landgoed 't Wildryck!

Eet smakelijk!

Lekker eet'n, dat (j)oe mag smaak'n!

Lekker ite!

Guten Appetit!

Bon appetit!

Enjoy your meal!



RESTAURANT
'
T WILDRYCK

Lunch

vanaf 12.00 uur tot 15.30 uur

Goulashsoep, rijk gevuld met wildvlees geserveerd met brood	8
Boerengroentesoep geserveerd met brood	7
Snert met desembrood en spek	9
Desembrood met diverse smeersels	8.5
Uitsmijter ham kaas	9
Kipsaté met desembrood	14
Kogelbiefstuk met brood en jus	17.5
Duitse biefstuk met brood en jus	17.5
Desembrood carpaccio	15
Desembrood met gerookte ribeye	14
Tosti ham kaas	6

Borrel

vanaf 15.00 uur tot 17.00 uur

Bitterballen van oma Bobs (8 stuks)	8
Spanaki bitterballen van oma Bobs (8 stuks)	8
Bittergarnituur XL (8 stuks)	8
Wildryckse borrelplank	25
Desembrood met diverse smeersels	8.5

Kindermenu's

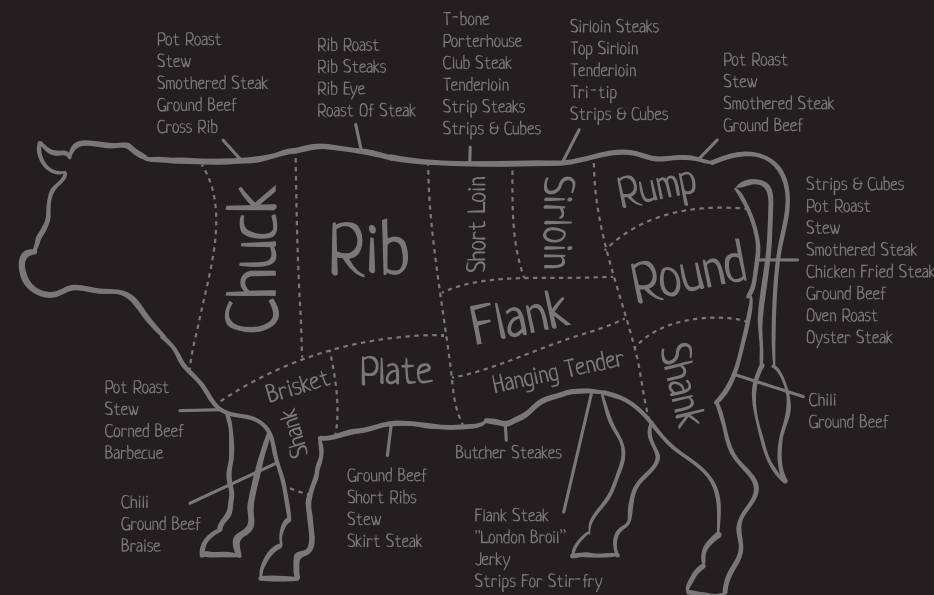
Patat met snack en appelmoes keuze uit frikandel, kroket of kipnuggets	6
Poffertjes poedersuiker roomboter	5.5
Pizza bambino keuze uit salami, ham of margherita	11

 = vegetarische gerechten

Voorgerechten

vanaf 17.00 uur tot 19.30 uur

Goulashsoep, rijk gevuld met wildvlees	7
Boerengroentesoep	6
Crostini met huisgerookte ribeye cranberrycompote	12
Gamba's in roomsaus met gerookte knoflook	11.5
Carpaccio met truffelmayonaise pesto walnoten oude kaas	13
Desembrood met diverse smeersels	8.5



Hoofdgerechten

vanaf 17.00 uur tot 19.30 uur

Wiener schnitzel	200 gram	20
	400 gram	30
Eendenborstfilet licht gerookt op de kamado		25
Wildpeper	200 gram	24
Wildzwijn procureur langzaam op houtskool gegaard	200 gram	24
	400 gram	34
Kogelbiefstuk van de grill	200 gram	24
	400 gram	34
Duitse biefstuk	200 gram	24
Kippendijsaté van de grill	200 gram	22
	400 gram	32
Quiche met bospaddenstoelen en geitenkaas		21

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel en wisselende groente garnituren

Sauzen

Pepersaus	3
Rodewijnsaus	3
Remoulade	3
Knoflook	3

Nagerechten

Dame blanche met crumble van bastognekoek	9
Crémé brûlée	9
Lauwarme stoopeer met stroopwafelijs	9
Flensje met mokka-roomijs en koffielikeur	9
Kinderijsje bol vanille-ijs slagroom discodip	6

Vraag de bediening voor meer informatie over onze dessertkoffies.