



Dinerkaart

17.00 uur – 21.00 uur

Voorgerechten

Carpaccio

truffelmayonaise € 10,--

Gerookte zalm - coquille

romige saus met prei € 13,50

Hertensalami

ravioli met champignon - truffelschuim – pecorino € 12,50

Terrine van wild paté

Uiencompote – stroop van rode port € 11,75

Vegetarische verrassing ✓

€ 9,75

Proeverij van de Chef

5 gerechtjes geselecteerd door de chef € 13,--

Soepen


Tomatensoep € 5,75

Romige mosterdsoep ✓ € 5,75

Dag soep € 5,75



Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk	
madera saus - cantharellen	€ 23,50
Wildstoofpotje	€ 19,75
Wildzwijn medaillons	
balsamico – cranberrysaus	€ 22,50
Saté het Witte Hof	
kip dijen – saté saus - atjar	€ 19,--
Sliptongetjes	
op groot moeders wijze	€ dag prijs
Vangst van de Dag	€ dag prijs
Vegetarisch gerecht v/d Chef 	€ 16,75

Onze klassiekers

Biefstuk	
pepersaus	€ 25,--
Schnitzel	
gorgonzolasaus	€ 19,--
Kalfslever	
spek – ui	€ 21,25

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!
Indien Uw een kleinere portie wenst, vraag naar de mogelijkheden



Desserts

Witte chocolade mousse	
stoofpeertjes – stoofpeerijs	€ 7,95
Pompoen cheesecake	
met een bodem van oreo koekjes	€ 7,95
De Witte Hof Dame	
vanille roomijs – advocaat – chocoladesaus	€ 7,95
Monchoutaartje 2.0	
kersen – kersenijs - bastogne	€ 7,95
Kaasplankje	
5 kaasjes door de chef geselecteerd – garnituur	€ 10,25
Espresso Martini	€ 9,50
alcoholische cocktail met vodka, koffielikeur en koffie	
ALC. 12,3 %	