



**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](http://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)	€ 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

De hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende aardappel- en groentengarnituren.

## 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