

Wijnen wit

Frankrijk · La Campagne Sauvignon Blanc Deze Sauvignon Blanc, met opwekkende aroma's van ananas, lychee en mango, verpakt in sappige zuren. Mooi als aperitief en bij salades, gegrilde groenten en pittig gekruide gerechten	4,95	24,50
Italië · Pinot Grigio Sappig wit van de Pinot Grigio uit het warme Sicilië. Puur en fris van stijl, met rijke aroma's van appel en peer.	5,25	26,00
Frankrijk · Maison du Sud Chardonnay Sappige, fruitige Chardonnay. De Zuid-Franse zon zorgt voor rijpe druiven en een exotisch karakter van de wijn. Gemaakt zonder houtrijping, dus boordevol tropisch fruit.	5,50	27,50

Wijnen rood

Frankrijk · La Campagne Merlot Een lange schilweking maakt deze Merlot geconcentreerd en vol van smaak. In de neus domineren aroma's van cassis, frambozen, vanille en kruiden. De smaak is volfruitig, met rokerige spicy tonen.	4,95	24,50
Spanje · Abadia Real Tempranillo Krachtige, intense rode wijn van 25 jaar oude Tempranillo-stokken. Je proeft sappige rode bessen en kersen aangevuld met een vleugje kruiden en zachte tannines	5,25	26,00
Italië · Famiglia Castellani Duca Sargento Primitivo Een rijpe en fluweelzachte wijn uit de hak van Italië. Vol, warm en krachtig, met aroma's van zongerijpt fruit, kruiden en stevige tannines.	5,50	27,50

Wijnen rosé

Frankrijk · Inspiration by Chloé Rosé Grenache, Shiraz, Carignan, Cinsault Deze prachtige zalmroze rosé is verrassend vol en zacht van smaak met een fruitige, licht kruidige karakter	4,95	24,50
--	------	-------



Bieren: Zin in een (speciaal) bier? Vraag naar onze bierkaart!



Voorgerechten

🌲 Overbergse Bol met tapanade, kruidenboter en aioli	7,00
🌲 Pompoen crème soep met kastanje crumble	7,00
🌲 Tomatensoep met bieslook crème fraiche	7,00
🌲 Champignons in romige knoflookkruidensaus geserveerd met toast	7,00
Salade Niçoise met tonijn, haricots verts, rode ui en ei met kruidenvinaigrette	9,00
Vegetarische variant met gegrilde courgette	
Albondigas in kruidige tomatensaus gegratineerd met cheddarkaas geserveerd met stokbrood	9,00
Vegetarische variant met vleesvervangers	+ 1,50
Gerookte zalm met frisse komkommersalade en limoen crème	11,00
Carpaccio met rucola, knoflookcroutons, kruidenolie en Parmezaanse kaas	11,00

WIST U DAT: het Boshotel en het Bosrestaurant de ideale locatie is voor een zakelijk of familiair evenement met oneindige mogelijkheden

Heeft u het diner inbegrepen in uw hotelarrangement? Kies vrijblijvend uit één van de gerechten per gang gemarkeerd met een 🌲. Voorkeur voor een ander gerecht? Hiervoor brengen wij een kleine meerprijs in rekening.



Hoofdgerecht

geserveerd met een aardappel garnituur en salade



🌲 Varkenshaasmedaillons met gegrilde courgette geserveerd met een saus van gepofte paprika	18,50
🌲 Spaghetti met zongedroogde tomaat, bosui en in knoflookolie gemarineerde gebakken scampi's	18,50
🌲 Lasagne Melanzane met aubergine, champignons, tomaat, mozzarella en bechamelsaus	18,50
Bos schnitzel met kastanjechampignons, ui, spek en mini krieltjes (200 gram)	20,50
Saté van kippendij met satésaus, groente kroepoek en atjar	20,50
Bospaddenstoelen risotto met in eigen jus, zacht gegaarde, kalfswang	22,50
Vegetarische variant met gegrilde courgette	
Kabeljauw omwikkeld met pancetta geserveerd met kruidensaus en schorseneren	22,50
Rumpsteak geserveerd met groene asperge en Hollandaise saus (200 gram)	24,50
Vangst van de week met bijpassende garnituur	weekprijs

Desserts

🌲 Warme mini appelflap met kaneelijs, vanillesaus en slagroom	7,00
🌲 Gevuld speculaas met witte chocoladeijs, karamelsaus, boerenjongens en slagroom	7,00
🌲 Dame blanche, vanille-ijs met chocola-desaus en slagroom	7,00
Tiramisu met chocoladekrullen en slagroom	9,00
Tartuffo Nero: chocolade ijsbonbon gevuld met chocolade crème en bedekt met hazelnoot en cacao	9,00

Lekkere koffie

Irish Coffee met Ierse Whiskey	8,00
French Coffee met Grand Marnier	8,00
Spanish Coffee met Tia Maria	8,00
Baileys Coffee met Baileys	8,00
Italian Coffee met Amaretto	8,00