

WILD & WINE NIGHTS

Woensdag 15 t/m zondag 20 oktober 2025

Voorgerecht

*Een plank om te delen vol herfstverleiding:
Tataki van hert met pistache | cranberry | lichte dressing
Terrine van wild | vijgenchutney | briochetoast
Romige paddenstoelensoep | een vleugje
wildbouillon | krokante hazelnoot*

Hoofdgerecht

*Hertenfilet met pastinaakcrème, spruitjes en krachtige portsaus
of
Fazantfilet | knolselderijpuree | gebakken paddenstoelen | portjus
of
Zeeduivel in pancetta | pompoenpuree | geroosterde seizoensgroenten*

Dessert

*Grand Dessert van de Chef
Proeverij van zoete creaties | diverse patisserie
of
Kaasplankje met noten | vijgen | bijpassende garnituren*

3-gangen wildmenu - €49.50 per persoon
Bijpassend wijnarrangement - €29.50 p.p.

Desirée Geeraertstraat 3, 5111 CH
Baarle-Nassau, Nederland
Reserveer via
info@blend-baarle.nl
013 303 23 86
www.blend-baarle.nl
beperkt aantal tafels



Donderdag 16 oktober
Special Wine Experience met
bijzondere wijnen en verhalen
van een vinoloog, perfect
afgestemd op het wildmenu.