

SOEPEN

KREEFT € 17
Kreeftensoep met basilicumroom
Lobster soup with basil cream
Bisque d'homard au crème basilic

EELHOORNTJESBROOD € 8
Gebonden soep van eekhoortjesbrood met bospaddenstoelen en truffelmousse
Soup of porcini mushrooms with wild mushrooms and truffle mousse
Soupe de cèpes aux champignons des bois et mousse de truffe

VOORGERECHTEN

CARPACCIO € 14
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas
Beef carpaccio with parmesan cheese
Carpaccio au filet de boeuf et Parmesan

STEAK TARTAAR € 14
110 gr. a la minute bereid, met salade
110 gr. freshly prepared, with salad
110 gr. préparé a la minute, avec salade

FOREL € 16
Mousse van gerookte forel met krokante scampi
Mousse of smoked trout with crispy scampi
Mousse de truite fumée avec scampi croustillant

EEND € 15
Terrine van gekonfijte eend met krokante ontbijtkoek en rode uien compote
Terrine of duck confit with crispy gingerbread and red onion compote
Terrine de confit de canard, pain d'épices croustillant et compotée d'oignon rouge

SALADE CAPRESE ** € 12
Salade met tomaat, Burrata, notensla, basilicum en olijfolie
Salad with tomato, Burrata, rocket lettuce, basil and olive oil
Salade de tomates, Burrata, roquette, basilic et huile d'olive

ZEEBAARS € 18
Zeebaarsfilet met stoof van venkel en wortel met kreeftensaus
Sea bass fillet with fennel and carrot stew with lobster sauce
Loup de mer au fenouil et carotte étuvée avec sauc d'homard

KALFSWANG € 15
Gestoofd met een puree van knolselderij en kriekensaus
Veal cheek with a puree of celeriac and cherry sauce
joue de veau avec une purée de céleri-rave et sauce aux cerises

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
We would like to inform you about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

HOOFDGERECHTEN

AUSTRALIAN GRAINFED ENTRECOTE € 27
Van de grill met roerbakgroenten, gegrilde roseval aardappel en salsa verde
From the grill, served with vegetables, grilled potatoes and salsa verde
Grillé avec des légumes, pommes de terre grillé et salsa verde

KALFSLENDE € 27
Sous vide bereid met truffel ravioli, groenten en truffeljus
Sous vide prepared veal with truffle ravioli, vegetables and truffle sauce
Escalope de veau lardée préparée sous vide, ravioli aux truffes, légumes et sauce au truffe

ZALMFILET € 22
Met verse pasta, groenten, salsa van tomaat e beurre blanc
Salmon fillet with fresh pasta, vegetables, salsa of tomato and beurre blanc
Filet de saumon avec des pâtes, des légumes, salsa de tomate et beurre blanc

EENDENBORSTFILET € 24
Gegaard met cranberry saus, gegrilde roseval aardappel en roerbakgroenten
Cooked duck breast fillet with cranberry sauce and grilled roseval potatoes
Canard préparée sous vide et pommes de terre roseval avec sauce aux canneberges

THE ROSSINI € 34
Ossenhaas, foie gras, truffelsaus, roerbakgroenten en gegrilde roseval aardappel
Fillet of beef with goose liver, truffle sauce, stir fried vegetables and grilled roseval potatoes
Tournedos de boeuf au foie gras, sauce aux truffes, légumes sautées et pommes de terre grillé

KABELJAUW € 24
met pancetta uit de oven een aardappel mousseline, prei en Limburgse mosterdsaus
Cod fillet with pancetta with potato mousseline, leek and Limburgian mustard sauce
Filet de cabillaud à la pancetta avec mousseline de pommes de terre, sauce aux moutardes

RAVIOLI ** € 20
Ravioli van eekhoortjesbrood met truffelsaus en Parmezaanse kaas
Ravioli with porcini mushrooms, truffle sauce and Parmesan cheese
Ravioli de cèpes Parmesan et sauce aux truffes

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
We would like to inform you about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

DESSERTS

KAAS € 9 € 15
Plateau 3 of 5 kazen
Assorted cheese platter, 3 or 5 cheeses
Plateau de fromage, 3 ou 5 pieces

LIMBURGSE PEER € 8
Gemarineerde Limburgse peer met vanille ijs en een sabayon van amaretto
Marinated Limburgian pear with vanilla ice cream and a sabayon of amaretto
Poire de Limburg mariné avec glace à la vanille et sabayon d'amaretto

APPEL € 7
Warme appel-fudge crumble met vanille ijs
Hot apple-fudge crumble with vanilla ice cream
Crumble chaud aux pommes et fudge avec glace à la vanille

STROOPWAFEL € 7
Stroopwafel parfait met mocca mousse
Stroopwaffle parfait with a mousse of mocca
Stroopwafel parfait avec a mousse de mocca

CHOCOLADE € 8
Chocolade taartje gevuld met room en banaan en sorbet van bloedsinaasappel
Chocolate cake with cream and banana and sorbet of blood orange
Gateau au chocolat a la creme et à la banane et au sorbet d'orange sanguine

KOFFIE GOURMAND € 12
Coffee gourmand
Cafe gourmand

MANGERIE SPECIALS: WILD

WILDZWIJN € 16
Gerookte ham van wildzwijn met een compote van rode ui
Smoked ham of boar with a compote of red onion
Jambon fume de sanglier à la compote d'oignon rouge

HERT € 29
Hertenrugfilet met wildjus een gestoofde peer, rode kool en aardappel mouseline
Deer fillet with game gravy and pear, red cabbage and mousseline of potato
Filet de chevreuil sauce sauvage et poire, chou rouge avec mousseline de pommes de terre

TRIO WILD € 28
3 bereidingen van haas, hert en fazant met een wildjus
Preparations of hare, deer and pheasant with game gravy
Preparations de lievre, de cerf et de faise et sauce sauvage

STOFPOT € 22
Stoofpotje van wild met paddenstoelen
Stew of game with mushrooms
Ragout de gibier aux champignons

MANGERIE SPECIALS: VIS

6 OESTERS KOUD

Geserveerd op ijs met sjalotjes in rode wijn azijn
On ice with shallots in red wine vinegar
Sur glace avec les échalotes au vinaigre de vin rouge

€ 18

6 OESTERS WARM

Oesters uit de oven met beurre blanc
Oysters from the oven with beurre blanc
Huîtres du four au beurre blanc

€ 19

KREEFT

½ koude kreeft met salade en huisgemaakte mayonaise
½ cold lobster with salad and homemade mayonnaise
½ homard froid avec salade et mayonnaise maison

€ 25

KREEFT

½ warme kreeft met linguini en kreeftensaus
½ hot lobster with linguini and lobster sauce
½ homard chaud avec linguini et sauce de homard

€ 27

MAAND MENU / MONTHLY MENU

VOORGERECHT / STARTERS

Carpaccio van zeeduivel met kroepoek van wasabi en een bitterbal van rivierkreeftjes
Carpaccio of monkfish with a crispy wasabi cracker and a 'bitterball' of crayfish

OF / OR

Wildzwijn filet met een krokante laag van nootjes en een jus van eekhoortjesbrood
Wild boar filet with a crispy layer of nuts and a sauce of pocini

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Jonge kabeljauw met truffelmousseline, knolselderij en beurre blanc saus
Young cod fish with a truffle mousseline, celeriac and a beurre blanc sauce

OF / OR

Parelhoenfilet met zuurkool, krokante spek en een jus van peperkoek
Guinea fowl fillet with sauerkraut, crispy bacon and a sauce of gingerbread

DESSERT

Kaas assortiment van onze kaas meester Tom Miesen
Cheese assortment from our cheese specialist Tom Miesen

OF / OR

Parfait van stroopwafel met gesuikerde pecannoten en chocolade mousse
Parfait of syrup waffle with sugared pecan and a mousse of cholate