

SOEPEN

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

SOTO AYAM € 8
Indonesische gevogelte bouillon met citroengras, gember, rode peper en noedels
Indonesian chicken bouillon with lemon grass, ginger, chili and noodles
Bouillon de volaille indonésienne à la citronnelle, le gingembre, le poivre rouge et nouilles

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

MAKREEL € 16
Salade van gerookte makreel, gegrilde verse makreel, venkel en kruidensla
Salad of smoked mackerel, grilled mackerel, fennel and herbal salad
Salade de maquereau fumé, maquereau frais grillé, le fenouil et salade d'herbes

SURF & TURF € 15
Gerookte filet van Wagyu, gemarineerde scampi, groene asperges en een truffel crème
Smoked Wagyu fillet, marinated scampi, green asparagus and a crème of truffle
Filet de Wagyu fumé, scampi mariné, asperges vertes et crème de truffe

COQUILLE € 18
Gebakken coquilles, pompoen crème, courgette en een saus van pernod en saffraan
Baked scallops, pumpkin crème, zucchini and a sauce of pernod and saffron
Coquilles sautées, crème de potiron, courgette, sauce de pernod et safran

EEND € 19
Gebakken eendenlever met spinazie, boerenmeisjes en een saus van brandewijn
Fried duck liver, spinach, brandied apricots and a brandy sauce
Foie gras de canard frit, épinards, filles de fermier et une sauce au brandy

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

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 € 28
Sous vide bereid, gebakken zwezerik, truffel ravioli en dragonjus
Sous vide prepared veal, baked sweetbread, truffle ravioli and a tarragon sauce
Veau préparée sous vide, ris de veau frits, raviolis aux truffes et sauce à l'estragon

ZALMFILET € 22
Met verse pasta, groenten, salsa van tomaat en 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

LIVAR € 22
Livar buikspek, sous vide gegaarde lende, roseval aardappel en een jus van calvados
Limburgian pork belly, sous vide prepared pork loin, Roseval potato and a calvados sauce
Poitrine de porc limbourgeoise, longe de porc préparée sous vide, pomme de terre Roseval et sauce au calvados

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

SCHOL € 28
Gebakken scholfilet, rivierkreeft, linguini en een olijven antiboise
Baked haddock, crayfish, linguini and an olive antiboise
Filet de plie frite, écrevisses, linguine et un antiboise d'olive

RISOTTO ** € 17
Risotto met erwtjes, spinazie, salsa verde, notensla en Parmezaanse kaas
Risotto with split peas, spinach, salsa verde, rocket lettuce and Parmesan
Risotto aux petits pois, les épinards, la salsa verte, roquette et parmesan

** 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 Plateau van 3 of 5 kazen <i>Assorted cheese platter, 3 or 5 cheeses</i> Plateau de fromage, 3 ou 5 pieces	€ 9	€ 15
PANNA COTTA Panna cotta van Likor 43 met rood fruit en vruchtencoulis <i>Panna cotta of Likor 43 with red fruit and fruit coulis</i> Panna cotta de Likor 43, fruits rouges et fruits coulis		€ 8
ANANAS Gegrilde ananas, schuim van kokos, kokos marshmallow en een mango sorbet <i>Grilled pineapple, coconut foam, marshmallow of coconut and a mango sorbet</i> Ananas grillé, une mousse de noix de coco, une guimauve à la noix de coco et un sorbet à la mangue		€ 7
PARFAIT Parfait van citrus, vanillesaus en aardbeien gemarineerd in aceto balsamico <i>Parfait of citrus, vanilla sauce and strawberries marinated in balsamic vinegar</i> Parfait de citron, la sauce vanille et de fraises marinées au vinaigre balsamique		€ 8
CHOCOLADE Chocolade trilogie; chocolade mousse, chocolade ijs en een rockslide brownie <i>Trilogy of chocolate; chocolate mousse, chocolate ice and a rockslide brownie</i> Trilogie au chocolat; mousse au chocolat, glace au chocolat et un brownie rockslide		€ 8
KOFFIE GOURMAND Een kopje koffie naar keuze met diverse zoetigheden <i>A coffee of your choice with various sweets</i> Cafe gourmand		€ 12

MANGERIE SPECIALS: OESTERS & KREEFT

6 OESTERS KOUD Oesters geserveerd op ijs met sjalotjes in rode wijn azijn en citroen <i>Served on ice with shallots in red wine vinegar and lemon</i> Sur glace avec les échalotes au vinaigre de vin rouge et citron		€ 18
6 OESTERS WARM Oesters uit de oven met spinazie en beurre blanc <i>Oysters from the oven with spinach and beurre blanc</i> Huîtres du four aux épinards et beurre blanc		€ 19
KREEFT KOUD ½ koude kreeft met salade en huisgemaakte mayonaise <i>½ cold lobster with salad and homemade mayonnaise</i> ½ homard froid avec salade et mayonnaise maison		€ 25
KREEFT WARM ½ warme kreeft met linguini en beurre blanc <i>½ hot lobster with linguini and beurre blanc</i> ½ homard chaud avec linguini et beurre blanc		€ 27

MAAND MENU / MONTHLY MENU

VOORGERECHT / STARTERS

Coquilles met pompoen crème, courgette en beurre blanc
Scallops with pumpkin cream, zucchini and beurre blanc

OF / OR

Kalfspastrami met truffel crème, kruidensla en Parmezaanse kletskep
Veal pastrami with truffle cream, herb salad and Parmesan biscuit

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Gegrilde sardines met citrus bulgur, groene asperges en charmoula
Grilled sardines with citrus bulgur, green asparagus and charmoula

OF / OR

Zacht gegaarde varkenslende met gekarameliseerde witlof en een jus van tijm
Softly cooked pork loin with caramelized chicory and a sauce of thyme

DESSERT

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

OF / OR

Chocolade cheesecake met koffie ijs en een frambozensaus
Chocolate cheesecake with coffee ice cream and raspberry sauce