

SOEPEN

KREEFT € 17
Kreeftensoep met rivierkreeftjes
Lobster soup with crayfish
Bisque d'homard avec écrevisses

GAZPACHO GREEN** € 7
Gazpacho green met een spies van gegrilde groenten
Green gazpacho with a skewer of grilled vegetables
Gazpacho vert avec une brochette de légumes grillées

VOORGERECHTEN

CARPACCIO € 18
Carpaccio van gerookte Rib-Eye met parmezaanse kaas en truffel crème
Carpaccio of smoked Rib-Eye with parmesan cheese and a cream of truffel
Carpaccio du Faux-filet et Parmesan et crème de truffe

STEAK TARTAAR (110 gr.) € 14
Steak tartaar a la minute bereid, met salade en ei crème
Freshly prepared steak tartare, with salad and egg-cream
Steak tartare préparé a la minute, avec salade et crème aux œufs

GROENE ASPERGES € 18
Gegrilde groene asperges met Iberico chorizo, Serrano ham en gedroogde tomaten
Grilled green asparagus with Iberico chorizo, Serrano ham and sun-dried tomatoes
Asperges vertes grillées avec Iberico chorizo, jambon Serrano et tomates séchées

SCHEERMESJES € 12
Scheermesjes met quinoa, ras el hanout, fijne groenten en beurre blanc
Razor clams with quinoa, ras el hanout, fine vegetables and beurre blanc
Couteaux de mer avec quinoa, ras el hanout, Légumes fins et beurre blanc

CEVICHE € 19
Ceviche van coquille, tonijn en zalm, met gember, koriander, mango en chioggia bieten
Ceviche of coquille, tuna, salmon, with ginger, coriander, mango and chioggia beetroot
Ceviche de coquille, thon, saumon, avec gingembre, coriandre et chioggia betterave

ZWEZERIK € 17
Gebakken zwezerik met spinazie, paddenstoelen en dragonsaus
Grilled sweetbread from veal with spinach, mushrooms, tarragon sauce
Ris de veau frits avec épinards, champignons et sauce à l'estragon

SALADE CAPRESE ** € 16
Salade met tomaat, burrata kaas, notensla, basilicum en olijfolie
Salad with tomato, burrata cheese, 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
Entrecote van de grill met roerbakgroenten, gegrilde roseval aardappel en salsa verde
Entrecote from the grill, served with vegetables, grilled potatoes and salsa verde
Entrecôte, grillé avec des légumes, pommes de terre grillé et salsa verde

LAM € 23
Op oud limburgse wijze gemarineerde lam met karnemelk en provenciaalse kruiden met ratatouille
Lamb, marinated in a local traditional way, with buttermilk and provencian herbs served with ratatouille
Agneau mariné l'ancienne style Limbourgoise avec babeurre et aux herbes provençales, agneau mariné et ratatouille

ZALMFILET € 22
Zalmfilet 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

SCAMPI € 24
Spies van scampi met verse pasta, spinazie, cherry tomaten en kreeftenjus
Skewer of scampi with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and lobster sauce
Brochette de scampi aux pâtes fraîches, épinards, tomates cerises et sauce d'homard

THE ROSSINI € 35
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

PARELHOEN € 27
Parelhoen met champignon ravioli en truffeljus
Guinea fowl with mushroom ravioli and truffle gravy
Pintade avec raviolis aux champignons et sauce aux truffes

LINGUINI** € 17
Linguine met diverse verse groenten
Linguine with various fresh vegetables
Linguine avec divers légumes frais

** 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
AARDBEIEN Aardbeien met amaretto room en amandelkrokant <i>Strawberries with amaretto cream and almond crisp</i> Fraises à la crème d'amaretto et croustade aux amandes		€ 7
CREME BRULEE Crème brûlée van lemon curd, crumble van chocolade en frambozensorbet <i>Crème brûlée of lemon curd, crumble of chocolate and raspberry sorbet</i> Crème brûlée de creme de citron, crumble de chocolat et sorbet à la framboise		€ 8
ROOD FRUIT Rood fruit met huisgedraaid Yoghurt ijs en mango sorbet <i>Red fruit with home-made Yoghurt ice cream and mango sorbet</i> Fruits rouges avec glace à la Yaourt de maison et sorbet à la mangue		€ 8
CHOCOLADE Chocolade sorbet met gecarameliseerde banaan, panna cotta van chocolade en kalhwa <i>Chocolate sorbet with caramelized banana, panna cotta of chocolate and kalhwa</i> Sorbet au chocolat avec banane caramélisée, panna cotta de chocolat et kalhwa		€ 8
TIRAMISU BASTOGNE Tiramisu van Bastogne Koekjes, mascarpone en een compote van rabarber <i>Tiramisu from Bastogne Biscuits, mascarpone and a compote of rhubarb</i> Tiramisu de biscuits de Bastogne, mascarpone et une compote de rhubarbe		€ 8

MANGERIE SPECIALS: OESTERS & KREEFT

PLATEAU FRUIT DE MER CROWNE PLAZA ½ kreeft 3 oesters 3 gamba's scheermessen vongole mosselen ½ lobster 3 oysters 3 gambas razor clams vongole mussels ½ homard 3 huitres 3 gambas couteaux de mer vongole moules		€ 39
Geserveerd met huisgemaakte mayonaise en rode wijn azijn met sjalotjes en citroen <i>Served with homemade mayonnaise and red wine vinegar with shallots and lemon</i> Servi avec sauce mayonnaise et vinaigre de vin rouge à l'échalote et citron		
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
KREEFT KOUD 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 WARM ½ warme kreeft met linguini en beurre blanc ½ hot lobster with linguini and beurre blanc ½ homard chaud avec linguini et beurre blanc		€ 27

MANGERIE SPECIALS

Hollandse Nieuwe

Traditioneel Maatje met een gesnipperd uitje en roggebrood
Soused herring with shredded onions and rye bread

€ 7

Sushi van Hollandse nieuwe met gemarineerde gember, wakame,
soya en wasabi crème
*Sushi of Dutch Herring with marinated ginger, wakame,
soya and wasabi cream*

€ 11

Salade van maatjes met gepofte aardappel, radijs, crème fraiche en peterselie
Soused herringsalad with jacket potato, radish, crème fraiche and parsley

€ 12

MAAND MENU / MONTHLY MENU

VOORGERECHT / STARTERS

Klassieke rundercarpaccio met truffle creme, rucola, pijnboompitten en parmazaanse kaas
Carpaccio with truffle cream, arugula, pine nuts and parmesan cheese

OF / OR

Langoustine soep met gebakken scampi
Langoustine soup with fried scampi

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Doradefilet met zomers groentenbedje, rucola puree en tomaten salsa
Grilled sea bream filet with vegetables, arugula puree and tomato salsa

OF / OR

Parelhoender met zomers groentenbedje, rucola puree en salie jus
Guinea fowl with vegetables, arugula puree and sage gravy

DESSERT

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

OF / OR

Mango parfait met mango compote en cocos schuim
Mango parfait with mango compote and coconut foam