

HOOFDGERECHTEN

Grainfed Entrecote € 28

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 grillée servies avec des légumes, des pommes de terre grillées et une salsa verde

Kalf € 25

Kalfsoester met pompoenzalf, groenten, paddestoeltjes en dragonjus
Veal Loin fillet with a pumpkin creme, vegetables, mushrooms and a tarragon sauce
Escalope de veau servie avec une crème de potiron, des champignons des bois et un jus d'estragon.

Rossini € 36

Ossenhaas met foie gras, truffelpuree, spinazie en rode port saus
Tenderloin with foie gras, truffle puree, spinach and a red port sauce
Tournedos de bœuf, foie gras, purée de truffes, épinards et sauce de porto rouge

Zalmfilet € 23

Zalmfilet met verse pasta, groenten, salsa van tomaat en beurre blanc
Salmon fillet with fresh pasta, vegetables, tomato salsa and beurre blanc
Filet de saumon accompagné de pâtes fraîches, de légumes et d'une sauce de tomates et beurre blanc

Scampi € 25

Spies van scampi met verse pasta, spinazie, cherry tomaten en kreeftenjus
Skewer of scampi with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and a lobster sauce
Brochette de scampis accompagnée de pâtes fraîches, d'épinards, de tomates cerises et d'une sauce d'homard.

Schelvis € 24

Schelvisfilet "chowder style" met parelgort, bacon, selderij, algenpoeder en rivierkreeftjes
Haddock "chowder style" with pearl barley, bacon, celery, algae powder and crayfish
Filet d'églefin 'chowder style' accompagné de semoule, bacon, céleri, poudre d'algues et écrevisses.

Risotto Rossa ** € 19

Risotto met rode wijn . paddestoeltjes, rucola en Parmezaanse kaas
Risotto with red wine, mushrooms, rocket lettuce and Parmesan
Risotto au vin rouge, champignons, roquette et parmesan.

Cassereccia** € 18

Cassereccia pasta met bospaddestoelen en witlof met romige saus van dragon
Casseraccia pasta with mushrooms, chicory and a creamy tarragon sauce
Pâtes Cassereccia accompagnées de champignons des bois, de chicons et d'une sauce estragon

** 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.

MAAND MENU / MONTHLY MENU

VOORGERECHT / STARTERS / APÉRITIF

Salade met kwartelfilet en Limburgse bloedworst met appel, aceto balsamico en truffel crème
Salad with quail fillet, blood sausage, apple, aceto balsamico and truffle crème
Salade filet de caille, boudin noir limbourgeois, pomme, de l'aceto balsamico, crème de truffe

OF / OR / OU

Romige Zeeuwse mosselsoep met venkel en dille
Creamy Zeeuwse mussel soup with fennel and dill
Velouté de moules zélandaises assaisonné de fenouil et d'aneth

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Zacht gegaarde hertenbout, wildjus, seizoens groenten, aardappelmousseline en een stoofpeer
Venison with gravy, seasonal vegetables, potato mousseline and pear
Cuissot de cerf, légumes d'hiver, fond de gibier, mousseline de pommes de terre, poire à cuire

OF / OR / OU

Schelvisfilet met pompoen, spinazie en beurre blanc
Haddock fillet with pumpkin, spinach and beurre blanc
Filet d'aiglefin, crème de potiron, de l'épinard et une sauce de beurre blanc

DESSERT

Val Dieu kaas met notensla, gedroogde vruchten en Limburgse stroop
Val Dieu cheese with nut salad, dried fruits and Limburgian sirup
Fromage Val Dieu, salade de noix, fruit sec et sirop de pommes limbourgeois

OF / OR / OU

Stroopwafel parfait met een compote van mandarijn
Syrup waffle parfait with a compote of tangerine
Parfait de gaufres fourrées au caramel et sa compote de clémentine

Vraag naar ons bijpassend wijnarrangement

** 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> <i>Plateau de 3 ou 5 fromages</i>	€ 10	€ 16
Parfait Parfait van amarena kersen, chocolade mousse en ganache <i>Parfait of amarena cherries, chocolate mousse and a ganache</i> <i>Parfait de cerises amarena assorti d'une mousse au chocolat et d'une ganache.</i>		€ 8
Appel en peer Warme crumble van appel en peer met vanille roomijs <i>Warm crumble of apple and pear with vanilla ice.</i> <i>Crumble de pommes et poires chaud accompagné de glace vanille</i>		€ 8
Trifle Trifle van stoopeer, stroopwafel, mascarpone en speculaaskruiden <i>Trifle of stewed pear, stroopwafel, mascarpone and gingerbread spice</i> <i>Charlotte de poires, stroopwafel, mascarpone et émietté de spéculoos</i>		€ 9
Koffie taartje Koffie taartje met mousse van ruby chocolade met vruchtencompote <i>Coffee tart with a ruby chocolate mousse and a fruit compote</i> <i>Tartelette au café accompagnée de chocolat ruby et d'une compote de fruits</i>	€ 8	

SOEPEN

Rode Linzen Gamba's Kruidige soep van rode linzen met gamba's <i>Red lentil soup with gambas</i> <i>Soupe de lentilles rouges accompagnée de gambas</i>	€ 15
Paprika Gember Soep van paprika met verse gember <i>Bell pepper soup with fresh ginger</i> <i>Soupe de poivrons et de gingembre frais</i>	€ 7

VOORGERECHTEN

Carpaccio Carpaccio van gerookte Rib-Eye met Parmezaanse kaas en truffel crème <i>Carpaccio of smoked Rib-Eye with parmesan and a cream of truffle</i> <i>Carpaccio de Faux-filet accompagné de parmesan et d'une crème de truffes</i>	€ 18
Geitenkaas Bavarois van geitenkaas met structuren van biet <i>Goat cheese bavarois with beetroot</i> <i>Bavarois de fromage de chèvre et de betteraves</i>	€ 12
End Terrine van eend en eendenlever met paprika en kersen <i>Duck terrine and liver with bell pepper and cherries</i> <i>Terrine de canard et de foie de canard agrémentée de poivrons et de cerises</i>	€ 17
King Crab Taartje van king crab met roseval, wasabi furikake en gerookte paprika <i>Tart of king crab with roseval potato, wasabi furikake and roaster pepper</i> <i>Tartelette de crabe royal, pommes de terre roseval, wasabi et poivrons fumés</i>	€ 25
Duif Duivenborst met roerbakgroentjes en een jus van gefermenteerde knoflook <i>Pigeon breast with vegetables and a sauce of fermented garlic</i> <i>Poitrine de pigeon accompagnée de légumes sautés et un jus d'ail fermenté</i>	€ 23
Coquilles Coquilles met spinazie, tomaatjes en langoustine jus <i>Scallops with spinach, tomato and a langoustine sauce</i> <i>Coquilles Saint Jacques accompagnées d'épinards, de tomates et d'un jus de langoustines</i>	€ 18
Salade Caprese ** Salade met tomaat, burrata kaas, notensla, basilicum en olijfolie <i>Salad with tomato, burrata cheese, rocket lettuce, basil and olive oil</i> <i>Salade de tomates, Burrata, roquette, basilic et huile d'olive</i>	€ 17

** 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.

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.

MANGERIE SPECIALS: WILD

VOORGERECHTEN

POMPOENSOEP

€ 8,00

Pompoensoep met geroosterd spek, croutons en olie van roquette
Pumpkin soup with bacon, croutons and oil of rocket salad
Crème de Potiron, des lardons rôtis, des croûtons et une huile de roquette

HERTENCARPACCIO

€ 17,00

Carpaccio van hertenrugfilet, truffel crème en salade
Carpaccio of venison with truffle cream and salad
Carpaccio de filet de cerf, une crème de truffe et une salade

HOOFDGERECHTEN

HERTENBOUT

€ 30,00

Zacht gegaarde hertenbout, wildjus, seizoens groenten, aardappelmousseline en een stoofpeer
Venison with gravy, seasonal vegetables, potato mousseline and pear
Cuissot de cerf, légumes d'hiver, fond de gibier, mousseline de pommes de terre, poire à cuire

WILDZWIJN

€ 28,00

Wildzwijn filet met wildjus, winterse groenten, aardappelmousseline en een stoofpeer
Filet of wild boar with gravy, seasonal vegetables, potato mousseline and pear
Filet de sanglier, légumes d'hiver, fond de gibier, mousseline de pommes de terre, poire à cuire

AANBEVOLEN

Wijnsuggesties

Wijnarrangement 3-gangen

€ 22,50

Wijnarrangement 4-gangen

€ 28,50

Coffee specials

Irish/Spanish/Italian/French Coffee

€ 9,50

Limburgse koffie (Els la Vera)

€9,50