

# HOOFDGERECHTEN

<b>Grainfed Entrecote</b>	€ 28
<i>Entrecote van de grill met roerbakgroenten, gegrilde roseval aardappel en salsa verde</i> <i>Entrecote from the grill, served with vegetables, grilled potatoes and salsa verde</i> <i>Entrecôte grillée servies avec des légumes, des pommes de terre grillées et une salsa verde</i>	
<b>Kalf</b>	€ 25
<i>Kalfsoester met pompoenzalf, groenten, paddestoeltjes en dragonjus</i> <i>Veal Loin fillet with a pumpkin cream, vegetables, mushrooms and tarragon sauce</i> <i>Escalope de veau servie avec une crème de potiron, des champignons des bois et un jus d'estragon.</i>	
<b>Rossini</b>	€ 36
<i>Ossenhaas met foie gras, truffelpuree, spinazie en rode port saus</i> <i>Tenderloin with foie gras, truffle puree, spinach and red port sauce</i> <i>Tournedos de bœuf, foie gras, purée de truffes, épinards et sauce de porto rouge</i>	
<b>Zalmfilet</b>	€ 23
<i>Zalmfilet met verse pasta, groenten, salsa van tomaat en beurre blanc</i> <i>Salmon fillet with fresh pasta, vegetables, tomato salsa and beurre blanc</i> <i>Filet de saumon accompagné de pâtes fraîches, de légumes et d'une sauce de tomates et beurre blanc</i>	
<b>Scampi</b>	€ 25
<i>Spies van scampi met verse pasta, spinazie, cherry tomaten en kreeftenjus</i> <i>Skewer of scampi with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and a lobster sauce</i> <i>Brochette de scampis accompagnée de pâtes fraîches, d'épinards, de tomates cerises et d'une sauce d'homard.</i>	
<b>Schelvis</b>	€ 24
<i>Schelvisfilet "chowder style" met parelgort, bacon, selderij, algenpoeder en rivierkreeftjes</i> <i>Haddock "chowder style" with pearl barley, bacon, celery, algae powder and crayfish</i> <i>Filet d'églefin 'chowder style' accompagné de semoule, bacon, céleri, poudre d'algues et écrevisses.</i>	
<b>Risotto Rossa **</b>	€ 19
<i>Risotto met rode wijn, paddestoeltjes, rucola en Parmezaanse kaas</i> <i>Risotto with red wine, mushrooms, rocket lettuce and Parmesan</i> <i>Risotto au vin rouge, champignons, roquette et parmesan.</i>	
<b>Cassereccia**</b>	€ 18
<i>Casserecciapasta met bospaddestoelen en witlof met romigesaus van dragon</i> <i>Casseracciapasta with mushrooms, chicory and creamy tarragon sauce</i> <i>Pâtes Cassereccia accompagnées de champignons des bois, de chicons et d'une sauce estragon</i>	

\*\* 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 gerookte forelfilet en een Gulpener mosterd dressing*  
*Salad of smoked trout fillet with a Gulpener mustard dressing*  
*Salade de truite fumée et une vinaigrette à la moutarde de Gulpen*

## SOEP / SOUP / SOUPE

*Romige soep van Limburgse champignons*  
*Creamy soup of Limburgian mushrooms*  
*Velouté de champignons Limbourgeois*

## HOOFDGERECHT / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

*Zacht gegaarde Limburgse varkensfilet met aardappelmousseline, groenten en een kruidige saus met peperkoek*  
*Slow cooked Limburgian pork fillet with potato mousseline, vegetables and a herb sauce with gingerbread*  
*Filet de porc Limbourgeois cuit doucement avec une mousseline de pommes de terre, légumes et une sauce de pain d'épice*

## DESSERT

*Koffie met friandises*  
*Coffee with friandises*  
*Café avec friandises*

3 - gangen/course/plats €36.50

4 - gangen/course/plats €45.00

*Vraag naar ons bijpassend wijnarangement*

\*\* 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

<b>KAAS</b> 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
<b>Parfait</b> Parfait van amarenkersen, 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
<b>Appel en peer</b> Warmecrumble van appel en peer met vanilleroomijs <i>Warm crumble of apple and pear with vanilla ice cream</i> <i>Crumble de pommes et poires chaud accompagné de glace vanille</i>		€ 8
<b>Trifle</b> Trifle van stoofpeer, 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
<b>Koffie taartje</b> 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

<b>Rode Linzen Gamba's</b> Kruidigesoep van rode linzen met gamba's <i>Red lentil soup with gambas</i> <i>Soupe de lentilles rouges accompagnée de gambas</i>	€ 15
<b>Paprika Gember</b> 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

<b>Carpaccio</b> 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
<b>Geitenkaas</b> 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
<b>Eend</b> 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
<b>King Crab</b> 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
<b>Duif</b> 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
<b>Coquilles</b> 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
<b>Salade Caprese **</b> 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*

#### **HERTECARPACCIO**

€ 17,00

Carpaccio van hertenrugfilet, truffel crème ensalade

*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