

## 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

<b>KAAS</b> Plateau van 3 of 5 kazen <i>Assorted cheese platter, 3 or 5 cheeses</i> Plateau de fromage, 3 ou 5 pieces	€ 9	€ 15
<b>AARDBEIEN</b> 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
<b>CREME BRULEE</b> 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
<b>ROOD FRUIT</b> 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
<b>CHOCOLADE</b> Chocolade sorbet met gecarameliseerde banaan, panna cotta van chocolade en kalhua <i>Chocolate sorbet with caramelized banana, panna cotta of chocolate and kalhua</i> Sorbet au chocolat avec banane caramélisée, panna cotta de chocolat et kalhua		€ 8
<b>TIRAMISU BASTOGNE</b> 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

<b>PLATEAU FRUIT DE MER CROWNE PLAZA</b> 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		
<b>6 OESTERS KOUD</b> 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
<b>KREEFT KOUD</b> 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
<b>KREEFT WARM</b> 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

Vitello Tonato  
*Vitello Tonato*

OF / OR

Romige soep van zoete aardappel en rode paprika met rode mul filet  
*Creamy soup of sweet potato and red paprika with red mullet filet*

### HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Gegrilde zeebaarsfilet met verse pasta, seizoensgroenten, antiboise en beurre blanc  
*Grilled seabass with linguini, seasonal vegetables, tomato antiboise and beurre blanc*

OF / OR

Limburgs varken met ratatouille, gegrilde roseval aardappel en een Gulpener mosterd jus  
*Limburgian pork with ratatouille, roseval potato and a local mustard sauce*

### DESSERT

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

OF / OR

Black Hawaii ijs met ananas en een schuim van kokosnoot  
*Black Hawaii ice with pineapple and a coconut foam*