

drie-gangen menu: soep - hoofdgerecht - dessert : 39,50

drie-gangen menu: voorgerecht - hoofdgerecht - dessert : 44,50

drie-gangen menu: tussengerecht - hoofdgerecht - dessert : 49,50

vier-gangen menu: voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert : 57,50

vier-gangen menu: voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert : 62,50

VOORGERECHTEN

17,00

"Breedloof" (V)

prei / sushi rijst / nori / kruidenmousse

"Limoncello" zalm

zoetzure groentjes / miso mayonnaise

Carpaccio van rund

ruccula / broad beans / parmezaan / truffelmayonnaise

Gerookte ribeye van het scharrelvarken

Oosterse salade van paksoi en tauge / ponzu dressing

Etagere "om te delen"

carpaccio / vitello tonnato / caprese / Limoncello zalm

fritto misto / Oosterse salade *per 2 personen - supplement 7,50 p.p.*

SOEPEN

9,50

Tomaat-paprika (V)

gegrilde rode paprika / roma tomaten

Soep van de dag (V)

Licht geboden & vegetarisch

TUSSENGERECHTEN

22,00

Saffraan risotto

paddestoelen / tempura asperge / parmezaan tuile / truffelsaus (V)
of

coquilles / tempura scampi / parmezaan tuile / beurre blanc saus

Kikkerbiljetjes

knoflookroomsaus / krokante kruiden

Kalfszwezerik

rijst / gepocheerd ei / saus van Limburgse appelstroop

HOOFDGERECHTEN

27,50

Ravioli van ricotta en spinazie (V)

romige truffelsaus / rucola / parmezaan

Vis van de Markt

seizoensgroenten / mousseline / beurre blanc saus

Eendenborst

groene asperges / puree / sinaasappelsaus

"Bleu Belge" Rundersteak

seizoensgroenten / mousseline / rode wijnsaus

Langgegaarde lamsschenkel

saffraan risotto / groene asperges / seizoensgroenten

Tournedos

+12,50

groene asperges / krieltjes / seizoensgroenten / rode wijnsaus

Portie verse frietjes met mayonaisse +5,00

Specialiteiten

Zeetong "A la Meuniere"

400-450 g / gemengde salade / citroenboter

39,50

Black Angus Runderbavette

160 g / chimichuri / seizoensgroenten

28,50

Tomahawk van het rund

voor 2 personen / 1200 g / gemengde salade /
frietjes / rode wijn & bearnaise saus

85,00

niet als deel van een menu te bestellen

NAGERECHTEN

9,50

Perzik & Dragonfruit

In Cava gepocheerde perzik /
dragonfruit sorbet

Ijsscoupes van onze ijskaart

vraag uw gastheer/vrouw voor de verschillende
opties

Selectie van kaas

vier verschillende kazen / druiven / kletzenbrood
honing uit de Anstellvallei

Creme brulee van bloedsinaasappel

chocolade ijs / Grand Marniersaus

Eton Mess 'Cherry'

merengue / mascarpone / slagroom
kersen

+5,00