

KOUDE VOORGERECHTEN

PLANKJE LIMBURGSE HAM (dun gesneden) uit de grotten van Kanne met een compôte van zilveruitjes à la monegask	8.5
STEAK TARTAAR op klassieke wijze met eitje en toast à la minute bereid met kappertjes, uitjes, tabasco en wocherstersaus	14
GEPLUKTE LIMBURGSE GEROOKTE FOREL UIT GULPEN met appel, bieslook en mierikswortelmayonaise	11.5
OUDERWETSE CARPACCIO met truffelscrème, Parmezaanse kaas en rucolasalade	13.5
TONIJN (KORTGEBAKKEN) MET SALADE VAN WAKAMÉ een siroop van zoete soyasaus en avocado	14
CARPACCIO VAN RODE BIET ✓ met geitenkaas, walnoten en siroop van honing	9.5
KLASSIEKE SALADE NICOISE kropsla met tonijn, eitje, boontjes en zachte mayonaise van knoflook	13

WARME VOORGERECHTEN

LICHTGEBONDEN SOEP VAN LIMBURGSE MOSTERD ✓ met lente-ui	7
SOEP VAN JONGE BLADSPINAZIE met stukjes gerookte zalm	7
KORTGEBAKKEN SCAMPI À LA DE ZOETE ZOEN witte wijn, gedroogde tomaat en gegratineerd met kaas	12.5
GARNALENKROKETTEN (handgevormd) klassiek, citroenmayonaise en gefrituurde peterselie	13.5
GEGRATINEERDE GROTCHAMPIGNONS ✓ knoflook, peterselie, overbakken met oude kaas	11.5

EEN DRANKJE VOORAF!

Denk eens aan een heerlijke Gin Tonic met siroop van Hibiscus of een lekker glas Cava.

BOERENBOL

van Bread & Delicious
met lekkere smeerseltjes 5.5

Al onze gerechten worden geserveerd met frietjes.

ON THE SIDE

Krieltjes	3.5
Frisse groene salade	3.5
Extra friet	3.5

LIMBURGSE WIJN SUGGESTIE

Vraag onze bediening om advies en geniet van het Limburgse leven!

HOOFDGERECHTEN VLEES

ZUURVLEES (rundvlees) naar recept van oma met gepofte appel en dikke frieten	18.75
KALFSWANG met risotto en gebakken grotchampignons	19.5
RIB ROAST van de Green Egg, saus van rozemarijn en een krokante ui	23.5
SATÉ VAN KIP met pindasaus, zoetzure komkommer en kroepoek	18.5 XL 22.5
GRAIN FED BEEF VAN DE GRILL met pepersaus of huisgemaakte kruidenboter	22.5
LIMBURGS HOEN crème van doperwten, gevogeltejus met verse dragonsaus	22.5
KLASSIEKE TOURNEDOS met verse bearnaisesaus	28.5

HOOFDGERECHTEN VIS

HELE LIMBURGSE FOREL met amandelen en citroenboter	19.5
ZEEBAARS VAN DE GRILL ratatouille en kruidenolie	22.5
TONIJNSTEAK kort gegrild, antiboise van kappertjes, paprika, tomaat, bieslook	23.5
ZALM UIT DE OVEN met een korst van verse kruiden en limoen botersaus	21.5

Al onze vissen zijn msc.
wij houden rekening met het aanbod,
het kan dus zijn dat niet alles
voorradij is.



ASPERGEMENU

Voorgerechten

KLASSIEKE ASPERGE CRÉMESOEP ham, ei, verse peterselie	7.5
HUISGEMAAKTE ASPERGEKROKETTEN met een crème van Limburgse mosterd	13.5
ASPERGES MET HUISGEROOKTE ZALM lauw warm	12
CANNELONI witte asperges en livar ham	13.5

Hoofdgerechten

ASPERGES À LA FLAMMANDE gekookte eieren, nieuwe aardappelen en boerenham met botersaus	19.5
ASPERGES MET GEBAKKEN ZALM beurre blanc saus met bieslook	23.5
ASPERGES MET KALFSWANG zachtgegaard, saus van Aceto Balsamico	25.5
PORTIE ASPERGES met gesmolten roomboter	8.5

DESSERTS

OUDERWETSE DAME BLACHE	8.5
PAVLOVA met limoenijs en mangocompôte	9.5
CHEESECAKE À LA DE ZOETE ZOEN met bastognekoekjes en rode bosvruchten	9.5
PANNA COTTA met witte chocolade en zoute karamelsaus	8.25
COUPE OREO ijs van oreokoekjes en slagroom	8.25
À LA MINUTE GEBAKKEN LIMBURGS RIJSTENVLAAITJE met vanille-ijs en slagroom	10.25
COUPE NOTEN walnotenijs, karamelijs en gesuikerde nootjes	8.5

VOOR DE KIDS

Kindergerechten tot 12 jaar.

FRIETJES MET EEN SNACK 7.5 (kaassoufflé, kroket, frikandel, vissticks) met appelmoes, komkommer en tomaat	7.5
PANNENKOEK met stroop	5.5
SPAGHETTI BOLOGNESE	7.5
KINDERIJSJE MET VERRASSING	4.5

PETIT PEU vanille-ijs met slagroom	4.5
MILKSHAKE aardbei, banaan of chocolade	7.5