

## VOORGERECHTEN

### KOUDE VOORGERECHTEN

<b>OSSENHAAS CARPACCIO VAN HET LIMBURGS RUND</b>	16
<i>parmezaanse kaas   pijnboompitjes   rucola   truffelcrème</i>	
<b>TATAKI VAN TONIJN</b>	17.5
<i>crème van gember   bladerdeeg   gebrande sesam</i>	
<b>CARPACCIO VAN RODE BIET</b> 🌿	15.5
<i>brunoise van rode biet   zachte geitenkaas   walnootjes</i>	
<b>HOLLANDSE GARNALEN</b>	16.5
<i>groene appel   cocktailsaus   geroosterde brioche toast</i>	
<b>BURRATA/TOMAAT</b> 🌿	15.5
<i>gemarineerde tomaatjes   basilicum   gegrilde perzik</i>	

### WARME VOORGERECHTEN

<b>SCAMPI'S À LA DE ZOETE ZOEN</b>	15.5
<i>gebakken in knoflook   gegratineerd met oude kaas</i>	
<b>HUISGEMAAKTE GARNALENKROKETTEN</b>	16.5
<i>cocktailsaus   brioche brood</i>	
<b>RODE BIETEN RISOTTO</b> 🌿	14.5
<i>Parmezaanse kaas   rucola   pijnboompitten</i>	

## KINDERGERECHTEN

### VOOR ONZE KLEINE GASTEN

<b>KLEINE TOMATENSOEP</b> 🌿	5.5
<b>FRIETJES MET EEN SNACK</b>	9
<i>keuze uit: kaassoufflé, kroket, frikandel of kipnuggets met appelmoes, komkommertomaat</i>	
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b>	9.5
<b>KINDERIJSJE</b>	5.5
<i>met kleine verrassing</i>	

**BOERENBOL** 🌿 6.75  
*met aioli, boerenboter & olijven*

### SOEPEN

<b>SOEP VAN POMODORI TOMATEN</b> 🌿	7.5
<i>olie van basilicum</i>	
<b>SOEP VAN ZOMERSE COURGETTE</b> 🌿	7.5
<i>Limburgse mosterd</i>	

## HOOFDGERECHTEN

VRAAG OOK NAAR ONZE DAGSPECIALS!

### VLEES

<b>ZACHTGEGAARDE LAMSRUMP</b>	26.5
<i>Jus van thijm   crumble van groene kruiden</i>	
<b>IN ROOMBOTER GEBAKKEN BIEFSTUK</b>	25.5
<i>keuze uit huisgemaakte kruidenboter, groene pepersaus of roomboterjus met knoflook en peterselie</i>	
<b>BOMMERIGER HOENDERFILET</b>	23.5
<i>saus van dragon</i>	
<b>ZOERVLEISJ</b>	18.5
<i>naar recept van oma   dikke frieten   appelmoes   salade</i>	
<b>PASTA MET OSSENHAASPUNTJES EN TRUFFELSAUS</b>	27.5
<i>champignons   verse knoflook   rucola   parmezaanse kaas</i>	
<b>SATÉ VAN KIP</b>	
<i>pindasaus   zoetzure groenten   kroepoek</i>	
	<b>SMALL</b> 2 stokjes 18.5
	<b>MEDIUM</b> 3 stokjes 19.5
	<b>LARGE</b> 4 stokjes 21.5

### VIS

<b>KABELJAUW MET RISOTTO VAN GROENE KRUIDEN</b>	26.5
<i>gewokte seizoensgroenten</i>	
<b>GEGRILDE ZALM</b>	25.5
<i>beurre blanc kruidensaus   seizoensgroenten</i>	
<b>LIMBURGSE FOREL IN ROOMBOTER GEBAKKEN</b>	24.5
<i>amandelen   botersaus   seizoensgroenten</i>	

### VEGETARISCH

<b>RODE BIETEN RISOTTO</b> 🌿	19.5
<i>Parmezaanse kaas   rucola   pijnboompitten</i>	
<b>RAVIOLI CAPRESE</b> 🌿	22.5
<i>romige saus van basilicum, tomaat en courgette</i>	
<b>LASAGNE VAN ASPERGES</b> 🌿	22.5
<i>kruidensalade</i>	
<b>TRUFFELSPAGHETTI</b> 🌿	24.5
<i>Parmezaanse kaas   huisgedroogde tomaat   champignons basilicumpesto</i>	

HEEFT U ALLERGIËN? MELDT HET ONS!

IN OVERLEG MET ONZE CHEF BEREIDEN WIJ EEN AANGEPAST GERECHT

### ON THE SIDE

<b>FRIETJES TRUFFELMAYO &amp; PARMEZAANSE KAAS</b>	6.75
<b>FRIETJES &amp; MAYONAISE</b>	5
<b>FRISSE GROENE SALADE</b>	5.5