

## VOORGERECHTEN

### KOUDE VOORGERECHTEN

<b>OSSENHAAS CARPACCIO VAN HET LIMBURGS RUND</b> 17 <i>parmezaanse kaas   pijnboompitjes   rucola   truffelcrème</i>
<b>GEBRANDE EN GEKARAMELLISEERDE ZALM</b> 18.5 <i>mosterdkaviaar   gember   basilicumcrème</i>
<b>LIMBURGSE HAM VAN LIVAR KLOOSTERVARKEN</b> 18 <i>rucola   balsamico   sinaasappel</i>
<b>BURRATA MET TOMAAT</b> 16.5 <i>rucola   brioche   pesto   pijnboompitten</i>

### WARME VOORGERECHTEN

<b>SCAMPI'S À LA DE ZOETE ZOEN</b> 17.5 <i>knoflook   licht pikante tomaat-paprikasaus</i>
<b>CHAMPIGNONS À LA ESCARGOTS</b> 16 <i>knoflook   groene kruiden   oude kaas</i>
<b>KROKETJES VAN SERRANOHAM</b> 17.5 <i>2 stuks   huisgemaakte aioli   brioche</i>

## KINDERGERECHTEN

### VOOR ONZE KLEINE GASTEN TOT 12 JAAR

<b>KLEINE TOMATENSOEP</b> 6.5 <i>met huisgemaakte smeerzels</i>
<b>FRIETJES MET EEN SNACK</b> 9.5 <i>keuze uit: kaassoufflé, kroket, frikandel of kipnuggets appelmoes   snoepgroentjes</i>
<b>FRIETJES MET SPIESJE VAN KIPSATÉ</b> 12.5 <i>appelmoes   snoepgroentjes</i>
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b> 10.5 <i>parmezaanse kaas   snoepgroentjes</i>
<b>KINDERIJSJE</b> 6.5 <i>met kleine verrassing</i>

**BOERENBOL** 7  
*met huisgemaakte smeerzels*

### SOEPEN

<b>SOEP VAN POMODORI TOMATEN</b> 8 <i>olie van basilicum</i>
<b>TOM KHA KAI SOEP</b> 9.5 <i>kokos   limoen   kip</i>

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

<b>BLACK ANGUS BIEFSTUK VAN DE GRILL</b> 28.5 <i>seizoensgroenten   saus naar keuze*</i>
<b>VARKENSHAAS MEDAILLON</b> 27 <i>saus van Marsala   seizoensgroenten</i>
<b>LIMBURGS ZOERVLEISJ (RUNDERSTOOFVLEES)</b> 22.5 <i>naar recept van oma   frieten   appelmoes   salade   mayonaise</i>
<b>PASTA TAGLIATA MET BIEFSTUK</b> 29.5 <i>champignons   truffel   verse knoflook   rucola   parmezaanse kaas</i>
<b>SATÉ VAN KIP</b> <i>pindasaus   atjar   kroepoek</i>
<b>MIXED GRILL (VANAF 2 PERSONEN)</b> p.p. 27.5 <i>diverse soorten vlees   frietjes   sauzen   salade</i>
<b>DE ZOETE ZOEN BURGER VAN NEDERLANDS RUND</b> 24.5 <i>spek   kaas   coleslaw   huisgemaakte barbecuesaus   frietjes</i>

### VIS

<b>OP DE HUID GEBAKKEN ZALMFILET</b> 27.5 <i>beurre blanc saus   seizoensgroenten</i>
<b>SALADE SCAMPI</b> 23.5 <i>in knoflook gebakken scampi   huisgemaakte cocktailsaus</i>
<b>HELE LIMBURGSE GEULFOREL</b> 29.5 <i>amandel   boter   seizoensgroenten</i>

### VEGETARISCH

<b>GROENTEQUICHE</b> 22.5 <i>ricotta   spinazie   salade</i>
<b>BURGER VAN RODE BIET</b> 22.5 <i>kaas   coleslaw   huisgemaakte hummus   frietjes</i>
<b>GEROOSTERDE SPITSKOOL</b> 21.5 <i>teriyaki   sesam   pijnboompitten   zoete aardappelcrème</i>

HEEFT U ALLERGIEËN? MELD 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>ZOETE AARDAPPELFRIET &amp; TRUFFELMAYO</b> 6.5
<b>FRIETJES &amp; MAYONAISE</b> 5
<b>FRISSE GROENE SALADE</b> 6

### WIST U DAT...

... U OP DINSDAG EN OP ZATERDAG OOK VAN ONZE HUISGEMARINEERDE SPARE RIBS KUNT GENIETEN?