



Voorgerechten / Starters:

Meloencocktail met rode port en Ardenner ham Melon cocktail with red portwine and Ardennese ham	€ 9,00
Thaise salade met roergebakken biefstuk (pittig) Thai salad with stir fried beef(spicy)	€ 9,50
Tartaar van zeebaars met crème fraîche, en wortelvinaigrette Tatar of sea bass with crème fraîche and carrot vinaigrette	€ 9,50
Gegrilde carpaccio van tonijn met marjolein en oregano Grilled carpaccio of tuna fish with marjoram and oregano	€10,50

Soepen / Soups:

Heldere venkel – garnalensoep met saffraan Clear fennel–shrimp soup with saffron	€ 5,50
Heldere groentesoep met balletjes Clear vegetable soup with meat balls	€ 5,50
Lichtgebonden wortelsoep met koriander en fetakaas Light creamy carrot soup with coriander and feta cheese	€ 5,50
Limburgse mosterdsoep Limburg mustard soup	€ 5,50
Lichtgebonden spinaziesoep Light creamy spinach soup	€ 5,50



Hoofdgerechten / Main courses

Visgerechten/ Fish dishes

Rode poon met aardappelflensjes, wortelpuree en zwarte knoflook €17,50
Red gurnard with potato crepes, carrot-puree and black garlic

Kabeljauw met gebakken witlof en kastanjechampignons, balsamico vinaigrette en aardappelpuree €18,50
Codfish with fried chicory and chestnut mushrooms balsamico vinaigrette and potato puree

Vleesgerechten/ Meat dishes

Saté van Livar – sucade op een atjar van vergeten groenten met pindacrème en bami €17,50
Saté (Pork meat on a skewer) on a bed of mixed sweet and sour vegetables with peanuts-sauce and noodles

Varkenshaasmedaillons in een saus van rabarber en marjolein op een bedje van "Stampfkartoffeln" (aardappel, lente-ui en bospeen) €18,50
Pork medaillons with a rhubarb-marjoram sauce on a bed of "Stampfkartoffeln"(potatoes,carrots and spring onions)

Kalfsoester gevuld met ricotta op een bedje van pappardelles in olijfolie met knoflook en een salade €19,50
Veal nut stuffed with ricotta on a bed of pappardelles in olive oil with garlic and a salad

Lamskoteletjes met een compote van aubergine, snijbonen en gebakken aardappelen €19,50
Lamb chops with a compote of aubergines, string beans and fried potatoes

Hollandse biefstuk met een Risotto van Ebly en prei €19,50
Dutch beef steak with a risotto of Ebly and leek



Vegetarisch/ Vegetarian

Carpaccio van groenten € 9,50
Carpaccio of vegetables

Risotto van Ebly met groenten, Parmezaanse kaas en rode pesto €10,50
Risotto of Ebly and vegetables, parmesan cheese and red pesto

Kleine gerechten / Small dishes

Varkenshaasmedaillons in een saus van rabarber en marjolein op een bedje van "Stampfkartoffeln" (Aardappel, lente-ui en bospeen) €12,50
Pork medallions with a rubarb-marjoram sauce on a bed of "stampfkartoffeln" (potatoes, carrots and spring onions)

Lamskoteletjes met een compote van aubergines, snijbonen en gebakken aardappelen €12,50
Lamb chops with a compote of aubergines, string beans and fried potatoes

Desserts / Dessert :

Boeren truffelkaas en rucolakaas met appel-perenstroop € 5,50
Farmers truffle cheese and rocket cheese with apple-pear syrup

Gegrilde ananas met Grand Marnier siroop en vanille - ijs € 5,50
Grilled pineapple with Grand Marnier syrup and vanilla-ice-cream

Mascarpone mousse € 5,50
Mascarpone mousse

Tarte tatin met vanille-saus € 5,50
Tarte tatin with vanilla sauce

Dame blanche vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom € 5.50
Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce and whipped cream