



MIJN BROODJES

Keuze uit witte harde pistolet, volkoren Mijn bol of zuurdesem boterham van Bakker Koos uit Valkenburg.

- Boterham** met keuze uit 2 soorten jam van Vianny's of ambachtelijke appelstroop uit de Voerstreek. Belegd met boerenkaas, oud/jong en roomboter. 'V' 3.50
- Broodje gezond** met boerenkaas, Limburgse ham en frisse remouladesaus. 'V' 4.50
- Carpaccio**, met kruidenolie, zongedroogde tomaat en oude kaas. 7.50
- Eiersalade**, huisgemaakt met bieslook en radijs. 'V' 4.00
- Koempelbroodje** met gebakken spek, omelet, gerookte kip en "chivas" cocktailsaus. 6.00
- Gerookte zalm** met een crème van verse kruiden en citroen met een frisure komkommersalade. 6.50
- Tosti** van wit zuurdesembrood in roomboter gebakken, met ham en kaas. 'V' 4.50

Lunchplank met boerenbrood, 3 soorten beleg (jam, kaas, gekookte ham), garnaalkroketje en een kleine quiche. Geserveerd met een glaasje appel- of perensap van de Bemelerhof

9.50

'V' = geheel vegetarisch of vegetarisch mogelijk

MIJN SOEPEN

- Huisgemaakte uiensoep, gratineerd met Gruyère kaas. 5.00
- Koude tomatensoep met komkommer en radijs. 'V' 4.50

MIJN SALADES EN VOORGERECHTEN

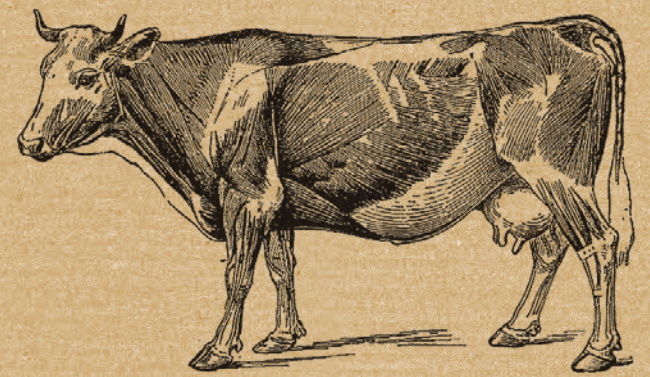
Alle salades worden geserveerd met boerenbrood, tomatensalsa en olijfolie.

- Biologische rundvleeskroketten (2st) met Gulpener mosterd en zuurdesem brood. 6.50
- Handgemaakte garnalenkroketten (2st) uit Westdorpe met citroenmayonaise, toast en frisse salade. 9.00
- Carpaccio van Bleu Blanc Belge rund, huisgemaakte mayonaise, basilicum en oude boerenkaas. 11.00
- Salade met Limburgse gedroogde ham en meloen met een vinaigrette van framboos. 8.50
- Vitello Tonato van dunsneden kalfsmuis, crème van tonijn, kappertjes en rode ui. 9.50
- Salade met gerookte forel, Hollandse grijze garnalen, avocado en een saus van mierikswortel 11.50
- Tomatensalade met ricotta, zwarte olijf, basilicum en olijfolie. 'V' 7.50
- Gevuld bladerdeeggebakje met champignons, ui, paprika, tomaat en salie uit eigen tuin. Geserveerd met salade en een frisse yoghurtsaus 'V' 6.50



MIJN HOOFDGERECHTEN

- Mijn hamburger, 100% rund uit Margraten (200gram), tomatensalsa, kaas, augurk, salade en frites met saus naar keuze; tomatenketchup, mayonaise of tomatensalsa 12.00
- Mijn Vega-Burger van de Vegetarische Slager, kaas, augurk, salade en frites met saus naar keuze; tomatenketchup, mayonaise of tomatensalsa. 'V' 9.00
- Huisgemaakt Zuurvlees (van Rund) met mayonaise, frites en salade. 10.50
- Lende (steak) van het Blanc Bleu Belge rund met frites en salade geserveerd met Béarnaise saus of pepersaus. 18.50
- Roodbaarsfilet, met gebakken lamsoren, aardappelrösti en een saus van tomaat en zwarte olijf. 16.00
- Ribstuk van het Limburgs varken, gebakken groene asperges en een krokante ravioli van groene asperges en parmaham. 14.50
- Ravioli van ricotta en spinazie (5st) met een romige saus van oude kaas en citroen. 'V' 11.50
- Fettucine met scampi, tomaat en knoflook in olijfolie. 13.00



MIJN DESSERTS

- Crème brûlée van vanille met een vulling van frambozenjam van Vianny. 4.50
- Gemarineerde aardbeien, vanille-ijs en geslagen room met vanille-wodka. 5.00
- Dame Blanche. 4.50
- Mijn dessert: taartje met citroen crème en meringue geserveerd met limoensorbet. 6.00
- 3 kazen met Voerse appelstroop en huisgemaakte notenbrood. 8.50

MIJN MENU

2 gangen 19.50 / 3 gangen 23.50

Vitello Tonato, van dunsneden kalfsmuis, crème van tonijn, kappertjes en rode ui

Of

Salade met gerookte forel, Hollandse grijze garnalen, avocado en een saus van mierikswortel

**

Roodbaarsfilet, met gebakken lamsoren, aardappelrösti en een saus van tomaat en zwarte olijf

Of

Ribstuk van het Limburgs varken, gebakken groene asperges en een krokante ravioli van groene asperges en parmaham

Of

Ravioli van ricotta en spinazie (5st) met een romige saus van oude kaas en citroen

**

Gemarineerde aardbeien, vanille-ijs en geslagen room met vanille-wodka

Of

3 kazen met Voerse appelstroop en notenbrood (Supplement € 3.50)

MIJN KINDEREN

Ook voor de kleinsten onder ons kookt onze kok met veel liefde en plezier! Alle gerechten van de kaart zijn in een kinderversie (portie) te bestellen en natuurlijk houden we rekening met speciale wensen.

Voor baby's maken we met veel liefde een babyhapje van verse groenten. Opwarmen van melk is zo gepiept!