






Menu Juliana






3 gangen € 35,00

4 gangen € 43,50




VOORGERECHTEN

-  Gegrilde, gemarineerde tofu met een mousse van avocado, wonton en wasabi
-  Zacht gegaarde, huisgerookte zalm met een zoetzure groenten vinaigrette
-  Krokant gebakken buikspek met een puree van bonen en portsaus
-  Slow Escargots met slakjessaus en gefrituurde prei
-  *De Juliana klassieker*; Bisque d'Homard met kreeftenvlees en crostini met rouille (+ € 3,50)

HOOFDGERECHTEN

-  Gepocheerd, gefrituurd scharrelei met linzen, groene asperges en basilicum saus
-  Op de huid gebakken kabeljauw met een witte portsaus
-  Met scampi's gevulde hoenderfilet en Pernodsaus
-  Lamsragout met muntsaus en garnituren
-  *De Juliana klassieker*, Black Angus steak met béarnaisesaus en handgesneden frieten (+ € 5,00)

KAAS OF DESSERT

-  Tarte tatin met vanille ijs en gezouten Karamel
-  Chocolade bombe met passie vruchten coulis, hangop en witte chocolade ganache
-  Selectie van 3 kazen met brood en Limburgse appelstroop



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



MOSTERD



NOTEN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



SESAMZAAD



SOJA



VIS



WEEKDIEREN



ZWAVELDIOXIDE

4-GANGEN MENU

Wilt u genieten van een 4-gangen diner? U kiest zelf 4 gerechten waarvan minimaal 1 nagerecht, ons keukenteam past de portionering aan.

WATER & BROOD

Bij uw menu serveren wij brood met boter en zeezout, om tussen de gerechten uw smaken te neutraliseren voorzien wij graag in een kan tafelwater.

6 GASTEN OF MEER

Bestaat uw gezelschap uit 6 personen of meer dan vragen wij u vriendelijk eenheid in de keuzes te houden (maximaal 3 keuzes per gang).

Heeft u last van een allergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!

Wij vragen u vriendelijk om een allergie bij ons bekend te maken zodat we extra voorzichtig kunnen zijn.