

ut lieuwke



Voorgerechten

Starters

Hand gesneden tartaar van Belgisch-Blauw rund -
crème van truffel - croutons - kruidensla. 15,50

*Hand-cut tartare of Belgian Blue beef - cream of truffle - herb salad -
croutons.*

In roomboter krokant gebakken kikkerbillen - look -
peterselie - sjalotten. 15,50

Crispy frogs legs sautéed in butter - garlic - parsley - shallots.

In knoflook gebakken scampi's - frisse salade -
crème van rode puntpaprika - limoen dressing. 15

*fresh salad - garlic fried scampi's - cream of red pointed pepper - hazelnut
dressing.*

Combi van huisgemaakte kroketten - kalf -
zwezerik - zachte dragon mayonaise. 14,75

*Combi of homemade croquettes - calf and sweetbread - soft tarragon
mayonnaise*

Gebakken ganzenlever - krokante bloedworst
(slagerij Franssen) - Granny Smith appel -
appelstroop. 16,50

*Sautéed goose foie gras - crispy black pudding (Butchers Franssen) -
Granny Smith apples - Limburgs syrup.*

"Bisque d'Homard" - rijk gevulde romige
kreeftensoep - staartjes van de rivierkreeft - fijne
groentjes. 11,50

"Lobster bisque"- rich lobster soup - crayfish tails - fine vegetables.