

KOUDE VOORGERECHTEN

Valdieu brûlée met peer en geroosterde walnoten (<i>vegetarisch</i>)	€ 11,50
Huisgemaakte "paté en croute" met abrikozenchutney	€ 11,=
Gerookte vissoorten met rucola, pijnpitjes en roquefortdressing	€ 12,50

WARME VOORGERECHTEN

Gepocheerd scharrelei met gestoofd slakropje en kerrie olie (<i>vegetarisch</i>)	€ 10,=
Tajine met scampi's, gedroogde tomaat en kruidenboter	€ 11,50
Spätzle met citroenmelisse, gerookte zalm en Parmezaanse kaas	€ 12,25
Kalfszwezerik met gebakken appel en Pedro Ximénez	€ 15,=

SOEPEN

Pureesoep van zoete aardappel en paprika met Feta (<i>vegetarisch</i>)	€ 6,75
Romige kippensoep met dragon, venkel en champignons	€ 7,50
Scampibouillon met sereh, gember en gerookte knoflook	€ 7,75

HOOFDGERECHTEN

Kaastompoes met romige witlof en pittige kikkererwten (<i>vegetarisch</i>)	€ 20,25
Kabeljauw in bouillon met trostomaatjes, groene asperges en gremolata	€ 21,75
Zeewolf met mosterd, prei en amandelkrokant	€ 22,75
Zalm in spek gebakken met rode wijn en bieslook	€ 23,75
Gegrilde kwartels met honing/mosterd dressing	€ 20,25
Gemarineerde steak van lamsbout met rode uiencompôte	€ 21,75
Kalfslonghaas met sjalotjes en 'n kruidige tomatensaus	€ 22,25
Karbonade van Limburgs VARKen met cidersaus	€ 23,50
Bief van de haas met oesterzwammen en rozemarijn	€ 25,75

KEUZEMENU

Ons ***wisselende*** keuzemenu wordt apart gepresenteerd.

U kunt hieruit uw eigen menu samenstellen.

Voorgerecht	€	9,75
Soep	€	6,75
Tussengerecht	€	9,75
Hoofdgerecht	€	20,=
Dessert	€	9,75