

Lunchkarte von 12.00 bis 16.00 Uhr

Aperitif:

<i>Marinierte Oliven, Tomaten Tapenade und Brotchips</i>	6,50
<i>Mini-Baguette mit Kräuterbutter</i>	6,50
<i>Portion Käse und Wurst mit Amsterdammer Zwiebeln und Senf</i>	8,50

Panini:

<i>Geräucherter Lachs mit Kräuterkäse, Tomate, Gurke und Rucola</i>	10,50
<i>Huhn mit Pesto, Tomate, Gurke und Rucola</i>	10,50
<i>Ziegenkäse mit Honig, Apfel und Walnüssen</i>	10,50
<i>Gesund: Schinken, Käse, Tomate und Gurke</i>	10,50

Suppen:

<i>Spargelcremesuppe mit Livar-Schinken</i>	9,00
<i>Lammkraftbrühe mit provenzalischem Gemüse</i>	9,50

Salatteller:

<i>Salat mit Speck und Himbeerdressing</i>	19,50
<i>Caesar Salat: gegrillte Huhn und Anchovismayonnaise</i>	21,00
<i>Salat mit Spargel, Räucherlachs und Kräuterdressing</i>	22,00

Warme Gerichten:

<i>Champignons à l'escargot</i>	17,50
<i>Tagliatelle mit gebratenen Scampi und Kräuteröl</i>	23,00
<i>Bommeriger Huhn mit Spitzkohl und 5-Kräuter-Soße</i>	29,50
<i>Spargel Flamande mit Livar Schinken, Ei und Buttersauce</i>	32,50

Gebäck:

<i>No-bake Passionsfrucht Käsekuchen mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,50
<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne</i>	8,50
<i>Brüsseler Waffel mit warmen Kirschen, Vanilleeis und Sahne</i>	8,50

Eisbecher

<i>Dame Blanche</i>	8,00
<i>Pech Melba: Vanilleeis mit pochiertem Pfirsich Himbeersauce und Sahne</i>	8,00

Abendkarte von 18:00

Vorspeisen

<i>Zucchini-Carpaccio mit Parmesan, geräucherten Mandeln und Limonendressing</i>	19,50
<i>Roastbeef von der Ente mit Frühlingssalat und Himbeerdressing</i>	22,50
<i>Fischterrinerie mit geräucherter Forelle, grünem Spargel und Tobiko-Kaviar</i>	22,50
<i>Limburger Spargel mit lauwarmen Lachstranchen und Champagnersauce</i>	23,00
<i>Marbré von Foie Gras und Rinderfilet mit Mango-Chutney und Brioche</i>	23,00
<i>Knusprig gebratenes Kalbsbries mit gegrilltem Spargel und PX-Sauce</i>	25,50

Suppe

<i>Spargelcremesuppe mit Livar-Schinken</i>	9,00
<i>Lammkraftbrühe mit provenzalischem Gemüse</i>	9,50
<i>Schaumige Möhren-Ingwer-Suppe mit rosa Krabben</i>	11,00

Hauptgerichte

<i>Cannelloni mit Brie, grünem und weißem Spargel und Safransoße</i>	28,00
<i>Bommeriger Huhn mit Spitzkohl und 5-Kräuter-Soße</i>	29,50
<i>Spargel Flamande mit Livar Schinken, Ei und Buttersoße</i>	32,50
<i>Gebratenes Kalbsentrecôte mit karamellisiertem Chicorée und Cognacsoße</i>	34,00
<i>Lammfilet mit Kräuterkruste mit Weißen-/Schnippelbohnen und Thymianjus</i>	36,00
<i>Schollenfilet mit Limburger Spargel und Rieslingsoße</i>	30,50
<i>Seebarsch auf der Haut gebacken mit Zucchini-Spaghetti und Noilly Prat-Soße</i>	32,00

Nachspeise

<i>Dame Blanche</i>	11,50
<i>Honigparfait mit Romanoffsauce und marinierten Erdbeeren</i>	14,00
<i>Schokoladentrio: Mousse au Chocolat, Lavakuchen und Stratiatella-Eis</i>	14,50
<i>Roquefort-Panna-Cotta mit Kumquat-Chutney und Bananenbrot</i>	15,00
<i>Käseplatte</i>	16,00

Menu Mondriaan

Spargelcremesuppe mit Livar-Schinken

Bommeriger Huhn mit Spitzkohl und 5-Kräuter-Soße

Dame Blanche

€ 37,50

Menu Rembrandt

*Marbré von Foie Gras und Rinderfilet mit Mango-Chutney und Brioche
oder*

Fischterriner mit Hummer, Zucchini-Spaghetti und Wasabi-Creme

Lammkraftbrühe mit provenzalischem Gemüse

*Gebratenes Kalbsentrecôte mit karamellisiertem Chicorée und Cognacsoße
oder*

Schollenfilet mit Limburger Spargel und Rieslingsoße

*Honigparfait mit Romanoffsauce und marinierten Erdbeeren
oder*

Roquefort-Panna-Cotta mit Kumquat-Chutney und Bananenbrot

€ 48,50

Menu Surprise

Lassen Sie sich fünf Gänge lang vom Küchenteam überraschen

€ 62,50