



ONZE SPECIALITEIT

VERRASSINGSMENU 'LE BAROQUE'

LAAT U VERRASSEN DOOR ONZE KEUKENBRIGADE.

ZIJ STELLEN VOOR U EEN HEERLIJK DAGVERS MENU SAMEN WAARBIJ ZIJ REKENING HOUDEN MET UW DIEET. OOK VOOR VEGETARISCHE GASTEN IS EEN MENU MOGELIJK.

HET IS NIET UITGESLOTEN DAT ONZE GERECHTEN ALLERGENEN BEVATTEN.

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE? VRAAG DAN GERUST NAAR DE ALLERGENEN KAART.

MENU 3 GANGEN	VOOR HOOFD DESSERT	€ 37,50
	OF	
MENU 3 GANGEN	VOOR TUSSEN HOOFD	€ 39,50
MENU 4 GANGEN	VOOR TUSSEN HOOFD DESSERT	€ 45,00
MENU 5 GANGEN	VOOR SOEP TUSSEN HOOFD DESSERT	€ 50,00

WIJ SERVEREN VERSE FRIETEN EN MAYONAISE BIJ HET MENU.

WIJNARRANGEMENT

3 GANGEN	€ 21,00
4 GANGEN	€ 28,00
5 GANGEN	€ 35,00

VERTROUW OP ONZE KENNIS EN GENIET VAN VERRASSENDE SMAKEN
EN MOOIE BIJPASSENDE WIJNEN.



À LA CARTE

17.00 - 21.30

-V- =VEGETARISCH

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN RUNDERHAAS MET TRUFFELCRÈME, RUCOLA EN PARMEZAANSE KAAS	€15,25
CARPACCIO VAN ZALM MET GEROOKTE OLIJFOLIE, AARDAPPEL ESPUMA EN BIESLOOKDRESSING	€16,00
WILD PATE MET EEN CHUTNEY VAN PRUIJEN EN DADELS, BALSAMIEK GEL EN POMPOEN	€13,50
BLINI'S MET ROOMKAAS, RODE BIET TAPENADE EN FRISSE APPEL	€12,00
CARPACCIO VAN HERT MET PADDENSTOELEN DUXELLE, CRÈME VAN KASTANJE EN SHERRY DRESSING	€17,00

DE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD EN KRUIDENBOTER

SOEPEN

GEGRATINEERDE FRANSE UIENSOEP ME PITTIGE KAAS	€ 8,00
ERWTENSOEP MET KATENSPEK EN ROGGEBOOD	€ 8,00
BRETONSE VISSOEP MET ROUILLE EN GRUYERE	€ 8,00
KLASSIEKE TOMATENSOEP MET BOSUI	-v- € 8,00

PASTA'S

SPAGHETTI BOLOGNESE, TOMATEN-GEHAKTSAUS EN PARMEZAANSE KAAS	€16,50
RAVIOLI MET BOSPADDENSTOELEN, TRUFFELJUS, EN PARMEZAANSE KAAS	-v- €19,50
PENNE MET GORGONZOLA SAUS EN GEROOKTE ZALM	€19,50
RAGOUT VAN HAAS MET SALIE, PADDENSTOELEN EN PAPPARDELLE	€17,50



À LA CARTE

17.00 - 21.30

-V- = VEGETARISH

HOOFDGERECHTEN

BIEFSTUK VAN DE GRILL MET RODE WIJN- OF PEPERSAUS	€23,00
SATÉ VAN VARKENSHAAS OP INDONESISCHE WIJZE MET FRISSE ATJAR, EN GELE RIJST	€19,00
KONIJNBOUT OP LIMBURGSE WIJZE, MET EEN SAUS VAN PEPERKOEK EN PRUIMEN	€20,00
GEBRADEN ZWIJN MEDAILLONS MET SAUS VAN ZWARTE BESEN EN KROKANTE PEPERKOEK	€22,00
HERT BIEFSTUK MET EEN SAUS VAN RODE PORT EN PURE CHOCOLADE, GEPOFTE KASTANJE	€24,95
WELLINGTON MET CHAMPIGNON, WALNOTEN, BLAUWE KAAS EN SPINAZIE (20 MIN BEREIDING)	-V- €19,50
GEGRILDE ZALMFILET MET ROMIGE AARDAPPEL EN SAUS VAN WITTE WIJN EN BIESLOOK	€23,50
PIKANTE ZEEWOLF FILET OP AZIATISCHE WIJZE MET WITTE RIJST EN EEN SAUS VAN GEMBER	€21,50

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIET EN MAYONAISE.

VOOR ONZE KLEINE GASTEN (TOT 10 JAAR)

TOMATENSOEPJE	€ 4,50
FRIETJES MET APPELMOES, MAYONAISE EN EEN SNACK NAAR KEUZE: FRIKANDEL, KROKET OF KAASSOUFFLÉ	€ 8,00
KLEINE SPAGHETTI BOLOGNESE	€ 9,00
BIEFSTUKJE MET VERSE GROENTEN EN FRIETJES	€12,50



DESSERTS

KINDERIJS; VANILLE-IJS MET SLAGROOM	€ 5,50
WARM APPELGEBAK MET SAUS VAN CITROEN EN KANEEL, KANEEL ROOMIJS (15 MIN)	€ 9,00
HUISGEMAAKTE CHEESE CAKE MET ZWARTE BESSEN EN WITTE CHOCOLADE	€ 9,00
CHOCOLADEMOUSSE TAART MET PURE CHOCOLADE GANACHE, HAZELNOTEN EN PORT GEL	€ 9,00
DAME BLANCHE, VANILLE-IJS MET CHOCOLADESAUS EN SLAGROOM	€ 9,00
DESSERT SURPRISE	€ 9,00
SELECTIE VAN ONZE KAZEN MET LIMBURGSE STROOP EN NOTENBROOD	€14,50

KOFFIE

KOFFIE COMPLEET, MET SLAGROOM , BROWNIE EN EEN LEKKERE BONBON

THEE

VERSE MUNTTHEE MET HONING OF DE THEE VAN BLANCE DAEL

IRISCH KOFFIE, IERSE WISKEY, GEZOETE ROOM OF ONGEZOETE GEKLOPTE EOOM

ITALIAN KOFFIE, AMARETTO, SLAGROOM

FRENCH KOFFIE, GRAND MARNIER, SLAGROOM



le baroque
passie, smaak en ambiance