



VERRASSINGSMENU

ONZE SPECIALITEIT

Geniet van de streek- en seizoengerechten in ons restaurant en terras. Laat u verrassen door onze keukenbrigade. Zij stellen voor u een heerlijk dagvers menu samen waarbij zij rekening houden met uw dieet en of voedselallergie. Ook voor vegetarische gasten is een menu mogelijk. Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

Te beginnen met een amuse

2 g a n g e n 3 4,- | 3 g a n g e n 4 2,- | 4 g a n g e n | 4 8,-
voor| hoofd voor| hoofd| dessert voor| tussen| hoofd| dessert

Kaas in plaats van dessert + 4,-

Vers gesneden friet met mayonaise + 4,-

Bijpassende wijnen per glas 7,-



A LA CARTE – vanaf 17.00 uur

VOORGERECHTEN

Scampi in olie Brood bieslookdip verse kruiden	16,50
Serranoham met meloen Brood kruidenmayonaise pijnboompitten	14,50

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet Gebrand Beurre blanc wortel	24,50
Kabeljauw Zacht gegaard Limoen rode peper wortel	24,75
Tarte tatin van zoete ui (vega) Caramel tijm beurre blanc saus	22,75
Buikspek 24 uur zacht gegaard Limburgse stroop wortel	24,50
Entrecote dry-aged Rode wijnsaus hazelnoot	31,50

Hoofdgerechten zijn inclusief frieten en mayonaise



DESSERT

Peer crumble Chocolade kaneel citrus	9,-
Kokosbavarois Ananas limoenblad	9,-
Kaas Selectie van kazen	14,50
Koffie met likeur en slagroom	8,50
Huisgemaakt friandise voor bij de koffie, 5 stukjes Witte chocoalde Fudge met sinaasappel/boterkoek/appelcake/ Madeleine en een koekje van amandelspijs	4,00
