

VOORGERECHTEN / STARTERS

<u>Tataki Saku</u>	18
Tataki van tonijn, gemarineerd met soja en sesamzaad, geserveerd met wakame en wasabi creme Tuna fish Saku Tataki marinated with soja and sesame seeds, served with wakame and wasabi cream	
<u>Vitello</u>	19
Vitello met een creme van bloemkool, truffel, kapperappeltjes en gebrande groene asperge Fillet of veal with cauliflower cream, truffle, caper apples and flambeed green asparagus	
<u>Zeeduivel</u>	19
Zeeduivefilet uit de oven met pancetta, geserveerd met een tomaten basilicum bouillon Monkfish fillet from the oven with pancetta, served with a tomato basil broth	
<u>Kreeftensoep</u>	14
Cappucino van kreeft en langoustines geinfuseerd met cognac en een zachte roomkraag Lobster – langoustine cappuccino infused with cognac and topped with cream	
<u>Rode biet **</u>	16
Drie bereidingen van rode biet met feta kaas, walnoten en notensla Three compositions of Beetroot with feta cheese, walnuts and rocket salad	

Chef's Special

34

Sous vide gegaarde kalfszijlende met gebakken zwezerik, poppy O toole aardappeltjes, rozemarijnjus en verse spinazie

Fillet of veal „sous vide“ with fried sweetbread, poppy O toole potatoe, rosemary sauce and fresh spinach

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

<u>Tournedos Rossini</u>	42
Gegrilde ossenhaas met foie gras, roseval aardappel en rode portsaus Grilled beef tenderloin with foie gras, roseval potato and red port sauce	
<u>Lamsfilet</u>	29
Boter zachte lamsfilet, geserveerd met melanzane en aardappelmousseline Fillet of lamb, served with melanzane and potato mousseline	
<u>Scampi's</u>	26
Gebakken scampi met kreeftensaus, linguini, gewokte groenten en Parmezaanse kaas Fried scampi with lobster sauce, linguini, stirred vegetables and Parmesan cheese	
<u>Snoekbaars</u>	26
Snoekbaarsfilet op Marokkaanse wijze met linzen, groentenbrunoise, Ras el Hanout en koriander-beurre blanc Fillet of pike-perch Moroccan style with lentils, vegetable brunoises, Ras el Hanout and coriander-beurre blanc	
<u>Risotto **</u>	19
Risotto met doperwtencreme, pijnboompitjes, tomaat en gezouten ingelegde citroen Risotto with a creme of peas, pine nuts, tomato and salted lemon	

DESSERTS

<u>Parfait</u>	11
Parfait van Griekse yoghurt met een koude pistache-honing sabayon Greek yoghurt parfait with a cold pistachio-honey sabayon	
<u>Rockslide Brownie</u>	11
Huisgemaakte Rockslide brownie, witte chocolade fugde, geserveerd met Madagascar vanille ijs Homemade Rockslide brownie with withe chocolate and Madagaskar vanilla ice cream	
<u>Passiefruit</u>	10
Bavarois van passiefruit met huisgemaakte sorbet van frambozen Passionfruit bavarois with homemade raspberries sorbet	
<u>Kaas</u>	14
Kaas assortiment van drie kazen met kletzenbrood, Limburgse stroop en walnoten Cheese assortment of three cheeses, with “kletzenbrood”, Limburgian syrup and walnuts	