

VOORGERECHTEN / STARTERS

Zalm 17,50

Krokante zalm-sashimi met panko, atjar van komkommer, teriyaki dressing, sesam en kewpie mayonaise
Crispy salmon-sashimi with cucumber atjar, teriyaki dressing, sesame and kewpie mayonnaise

Lam 16,50

Proeverij van lam, pastrami met krokante zwezerik, loempia pulled lam, paprika chutney en salade
Tasting of lamb, pastrami with crispy sweetbread, spring roll pulled lamb, bell pepper chutney and salade

Carpaccio 15

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, gedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en truffelcreme
Beef carpaccio with parmesan cheese, sundried tomatoes, pine nuts, and truffle cream

Vegetarische salade 15

Salade van witte en groene asperges met gedroogde tomaatjes, rucola en feta kaas
Vegetarian salad with asparagus, sundried tomatoes, rocket salad, and feta cheese

Asperges

Voorgerechten / Starters

Gemarineerde asperges met gerookte zalmfilet 16,50
Marinated asparagus with smoked salmon fillet

Aspergesoep met ham, ei en peterselie 7,50
Asparagus soup with ham, egg and parsley

Hoofdgerechten/Main courses

Asperges klassiek met ham, ei, peterselie, verse krieltjes en geklaarde boter 24,50
Asparagus classic with ham, egg, parsley, fresh potatoes and clarified butter

Asperges met zeebaarsfilet, verse krieltjes, beurre blanc, salsa van tomaat 29
Asparagus with sea bass fillet, fresh potatoes, beurre blanc, tomato salsa

Asperges met zachtgegaard kalfsucade, verse krieltjes, peterselie en kalfsjus 28,50
Asparagus with soft-cooked veal, fresh potatoes, parsley and veal gravy

Asperges supplement (5 stuks) 6,50
Asparagus supplement (5 pieces)

** 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.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Tournedos Rossini 37

Gegrilde ossenhaas met foie gras, roseval aardappel en rode portsaus
Grilled beef tenderloin with foie gras, roseval potato, and red port sauce

Lamsrack 35

Lamsrack met gepofte knoflookpuree tijm korstje, groene asperges met tomatensalsa en Poppy O'Toole
Rack of lamb with roasted garlic, crispy thyme crust, green asparagus, tomato salsa, and Poppy O'Toole

Corvina 26

Corvina-filet van de grill met een tarteletje van bulgur met fijne groentjes, kreeften saus
Grilled corvina fillet with bulgur, vegetables and lobstersauce

Scampi 24

Spies van scampi piri piri, romige orzo, beure blanc en spinazie
Scampi skewer piri piri with creamy orzo, beurre blanc, and spinach

Risotto vegetarisch 19

Risotto met groene asperges, erwtes, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas
Risotto with green asparagus, peas, roasted cherry tomatoes, and Parmesan cheese

DESSERTS

Amandel 10,5

Amandeltaartje met stroopwafelijns en Likor 43
Almond pie with the famous Dutch "stroopwafel" ice and Liquor 43

Chocolade mousse 8,5

Combinatie van wit en bruin chocolade mousse met Baileys chocolade likeur
A duo of chocolate mousses with Bailey's chocolate liquor

Kaas 12,5

3 soorten kaas met kletzenbrood, Limburgse stroop en walnoten
Cheese assortment with "kletzenbrood", Limburgian syrup and walnuts

Cookie 8,5

Gebakken cookie met chocolade en pecan nootjes geserveerd met huisgemaakt vanille ijs en rode vruchtjes
Freshly baked cookie with chocolate and pecan nuts, served with home made vanilla ice cream and red fruit

** 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.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.