

ENTREES

<u>Toniin tataki</u>	19
Tonijn tataki met rettich zoet-zuur, wakame, sesam en wasabi-limoen crème Tuna tataki with radish sweet-and-sour, wakame, sesame and wasabi lime cream	
<u>Gamba's</u>	18
Krokante gamba's met courgette chuntney, salade en dillecrème Crispy prawns with courgette chutney, salad and dill cream	
<u>Rundertartaar</u>	19
Rundertartaar met gepocheerd ei, rucolasalade, Parmezaanse kaas en truffelcrème Beef tartare with poached egg, rocket salad, Parmesan cheese and truffle cream	
<u>Rosbief kalf</u>	18
Zacht gegaarde kalfsrosbief met limburgse mosterd, kappertjes en kaaskrokantje Tender veal roast beef with Limburg mustard, capers and cheese croquant	
<u>Rode biet</u> **	16
Carpaccio rode biet met roomkaas-bieslook, walnoten en rucolasalade Red beetroot carpaccio with cream cheese chives, walnuts and rocket salad	

Specials

<u>Tom ka kay soep</u>	13
Tom ka kay soep met kip, garnalen, koriander, champignons en rode pepers Tom ka kay soup with chicken, prawns, coriander, mushrooms and red peppers	
<u>Kreeft</u>	25
Halve koude kreeft met cavailon meloen en kletskopje Half cold lobster with cavailon melon and crispy cookie	
<u>Tomahawk steak</u>	68
Gegrilde Tomahawk met gebakken champignons, goene asperges, Roseval aardappelen en pepersaus Grilled Tomahawk with sautéed mushrooms, green asparagus, Roseval potatoes and pepper sauce *Voor 2 personen, bereidingstijd 30 min *For 2 persons, preparation time 30 min	

** 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.

MAIN COURSES

<u>Tournedos Truffel</u>	42
Gegrilde ossenhaas met champignons, roseval aardappel en truffelsaus Grilled beef tenderloin with mushrooms, roseval potato and truffle sauce	
<u>Lam</u>	32
Lamsfilet en gesmoorde lam, hasselback aardappel, aubergine en rozemarijnjus Lamb fillet and braised lamb, hasselback potato, aubergine and rosemary gravy	
<u>Zeebaarsfilet met scampi</u>	30
Zeebaarsfilet met een, spiesje van scampi, mousseline, gepofte tomaatjes en beurre blanc Grilled sea bass, scampi skewers, mousseline, roasted tomatoes and beurre blanc	
<u>Ravioli</u> **	24
Ravioli van ricotta met spinazie, groene asperges en salie boter Ravioli of ricotta with spinach, green asparagus and sage butter	
Ravioli met coquille Ravioli with scallops	29

DESSERTS

<u>Ananas</u>	12
Bavorais van ananas met merinque, gegrilde ananas en cocos sorbet Pineapple bavorais with merinque, grilled pineapple and coconut sorbet	
<u>Aardbei</u>	11
In aceto balsamico gemarineerde aardbeien, mascarpone crème en vanille-ijs Strawberries marinated in aceto balsamico, mascarpone cream and vanilla ice cream	
<u>Tartelette</u>	13
Tartelette gevuld met patiseriecrème, frambozen compôte, rood fruit en citroensorbet Tartlet filled with pastry cream, raspberry compote, red fruit and lemon sorbet	
<u>Kaas</u>	15
Vier mooie Italiaanse kazen, kletzenbrood, amandel en vijgen compôte Four beautiful Italian cheeses, lace bread, almond and fig compote	