

The Menu

ENTREES

Limburgse mosterdsoep met gerookte forel, bosui en crème fraîche
Limburg mustard soup with smoked trout, spring onion and crème fraîche

Rundertataar met gepocheerd ei, rucolasalade, Parmezaanse kaas en truffelcrème
Beef tartare with poached egg, rocket salad, Parmesan cheese and truffle cream

MAIN COURSE

In roomboter gebakken scholfilet met citroen en peterselie, aardappel, bospeen en spinazie
Plaice fillet fried in butter with lemon and parsley, potatoes, carrots and spinach

Boerderijeend met zomerse groenten, hasselback en een rode portsaus
Farm duck with summer vegetables, hasselback potatoes and a red port sauce

DESSERT

Witte chocolade mousse met amandel-chocolade rotsen, banaan toffee-ijs en kersen
White chocolate mousse with almond chocolate rocks, banana toffee ice cream and cherries

Drie Italiaanse kaassoorten met vijgencompote en rozijnenbrood
Three Italian cheeses with fig compote and raisin bread



DE MANGERIE

Maastricht