

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

OSSENHAAS CARPACCIO VAN HET LIMBURGS RUND <i>parmezaanse kaas pijnboompitjes rucola truffelcrème</i>	16.5
TATAKI VAN TONIJN <i>kort gebakken tonijn wasabi mayonaise soja-reductie</i>	18
CARPACCIO VAN RODE BIET  <i>brunoise van rode biet zachte geitenkaas walnootjes</i>	16.5
IN HUIS GEMARINEERDE ZALM <i>limoencrème zoetzure komkommer dille</i>	16.5

BOERENBOL  6.75
met aioli, boerenboter & olijven

WARME VOORGERECHTEN

SCAMPI'S À LA DE ZOETE ZOEN <i>gebakken in knoflook gegratineerd met oude kaas</i>	15.75
RAVIOLI VAN BOSPADDESTOELEN <i>4 stuks schuim van truffel rucola salade</i>	15.5
LASAGNE VAN AUBERGINE  <i>Parmezaanse kaas rucola pijnboompitten</i>	15.5

SOEPEN

SOEP VAN POMODORI TOMATEN  7.5 <i>olie van basilicum</i>	7.5
KOKOS CURRY SOEP  7.75	7.75

KINDERGERECHTEN

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

KLEINE TOMATENSOEP  5.75	5.75
FRIETJES MET EEN SNACK <i>keuze uit: kaassoufflé, kroket, frikandel of kipnuggets met appelmoes, komkommer en tomaat</i>	9
TAGLIATELLE BOLOGNESE	9.5
KINDERIJSJE <i>met kleine verrassing</i>	5.5

HOOFDGERECHTEN

VRAAG OOK NAAR ONZE DAGSPECIALS!

VLEES

BIEFSTUK VAN DE GRILL <i>keuze uit huisgemaakte kruidenboter, groene pepersaus of portsaus</i>	26.5
GEKONFIJTE WANGETJES VAN HET LIVAR VARKEN <i>portsaus seizoensgroenten</i>	24.5
BOMMERIGER HOENDERFILET <i>sinaasappelsaus</i>	23.5
ZOERVLEISJ (RUNDVLEES) <i>naar recept van oma dikke frieten appelmoes salade</i>	18.75
PASTA MET OSSENHAASPUNTJES EN TRUFFELSAUS <i>champignons verse knoflook rucola parmezaanse kaas</i>	28.5
SATÉ VAN KIP <i>pindasaus zoetzure groenten kroepoek</i>	SMALL 2 stokjes 19.5 MEDIUM 3 stokjes 20.5 LARGE 4 stokjes 21.5




VIS

KABELJAUW <i>lauwwarme venkel hollandaisesaus seizoensgroenten</i>	26.5
GEGRILDE ZALM <i>beurre blanc kruidensaus seizoensgroenten</i>	25.5
LIMBURGSE FOREL IN ROOMBOTER GEBAKKEN <i>amandelen botersaus seizoensgroenten</i>	25.5

ON THE SIDE

FRIETJES TRUFFELMAYO & PARMEZAANSE KAAS	6.75
FRIETJES & MAYONAISE	5
FRISSE GROENE SALADE	6

VEGETARISCH

RAVIOLI VAN BOSPADDESTOELEN  <i>8 stuks schuim van truffel rucola salade</i>	21.5
LASAGNE VAN AUBERGINE  <i>Parmezaanse kaas rucola pijnboompitten</i>	22.5
GROENE ASPERGES  <i>hollandaisesaus crumble van noten geitenkaas</i>	24.5

HEEFT U ALLERGIËN? MELDT HET ONS!
IN OVERLEG MET ONZE CHEF BEREIDEN WIJ EEN AANGEPAST GERECHT