

MAANDMENU

APRIL

VOORGERECHT

Ceviche van zwaardvis, yuzu crème, zeekraal en waterkerssalade

Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc, Aconcagua Valley, Chili

HOOFDGERECHT

Op de huid gebakken eendenborstfilet, prei, asperge en salsa

Salentein Barrel Selection Pinot Noir, Mendoza, Argentinië

DESSERT

Aardbeien-vlierbloesem sorbet, yoghurtmousse, marshmallow van basilicum en aardbeiengel

Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes, Roussillon, Frankrijk

| | |
|--|--------------|
| <i>2-gangen menu</i> | <i>28,50</i> |
| <i>2-gangen bijpassend wijnarrangement</i> | <i>12,00</i> |
| <i>3-gangen menu</i> | <i>35,00</i> |
| <i>3-gangen bijpassend wijnarrangement</i> | <i>18,00</i> |

SOEPEN

| | |
|---|------|
| Tom Kha Kai gemarineerde kipfilet enoki | 7,50 |
| Doperwtensoep munt Hollandse garnalen sojabonen yoghurt | 7,00 |
| Italiaanse tomatenpaprika soep groene pesto | 6,50 |

VOORGERECHTEN

| | |
|---|-------|
| Steak tartaar 80 gram wakamecrème zoetzure radijs sojakaviaar | 13,50 |
| <i>Marchesi di Barolo Barbera d'Asti, Piemonte, Italië</i> | 6,50 |
| Livar buikspek enoki salsa verde pompoen | 12,00 |
| <i>Domaine Mure Pinot Blanc, Alsace, Frankrijk</i> | 6,50 |
| Rundercarpaccio paddenstoelencrème enoki rucola pecorino kaas | 12,50 |
| <i>Salentein Barrel Selection Chardonnay, Mendoza, Argentinië</i> | 7,00 |
| Vitello Macherello kalf makreel kappertjes rucola | 12,00 |
| <i>Farina Pinot Grigio, Veneto, Italië</i> | 5,00 |
| Huisgemarineerde zalm bergamot en miso pickled groenten soja kaviaar | 12,50 |
| <i>Ramon Bilbao Verdejo, Rueda, Spanje</i> | 6,00 |
| Coquille Hollandse garnalen appelschuim gemarineerde venkel olijfolie-ijs | 17,00 |
| <i>Sancerre Chateau de Thauvenay, Vallée de la Loire, Frankrijk</i> | 8,00 |

SALADES

| | |
|--|---------------|
| Caeser salad gemarineerde kipfilet spek ansjovis pecorino kaas | 9,50 / 12,50 |
| <i>Ramon Bilbao Verdejo, Rueda, Spanje</i> | 6,00 |
| Gerookte zalm knoflookgamba's yuzu crème pickled komkommer | 12,50 / 17,50 |
| <i>Farina Pinot Grigio – Veneto, Italië</i> | 5,00 |
| Sjevraoje geitenkaas biet paddenstoelen fregula pasta | 10,50 / 14,50 |
| <i>L'Avenir Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i> | 7,00 |

MAANDSPECIAL APRIL

Asperge met lamsfilet |
doperwtten crème |
sabayon van gerookte boter

Sancerre Chateau de Thauvenay 8,00

21,50

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|---------------|
| Steak tartaar 180gram wakamecrème soja kaviaar frites salade <i>Marchesi d Barolo Barbera d Asti, Piemonte, Italië</i> | 24,00 6,50 |
| Rundertournedos salsa verde polenta paddenstoelen <i>Salentein Barrel Selection Malbec, Mendoza, Argentinië</i> | 24,00 7,00 |
| Livar rib-eye buikspek procureur radijs portobello pompoen <i>Salentein Barrel Selection Pinot Noir, Mendoza, Argentinië</i> | 21,50 7,00 |
| Rundvleesburger cocktailsaus spek rode uiencompote oude kaas frites <i>Salentein Barrel Selection Malbec, Mendoza, Argentinië</i> | 14,50 7,00 |
| Kabeljauw bloemkool pommes duchesse sabayon gerookte boter <i>Salentein Barrel Selection Chardonnay, Mendoza, Argentinië</i> | 23,00 7,00 |
| Zeebaars gepofte aubergine olijvencrème tomatensalsa beurre blanc <i>L Avenir Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i> | 21,50 7,00 |
| Fish & Chips kabeljauw remouladesaus salade frites <i>Sancerre Chateau de Thauvenay, Vallée de la Loire, Frankrijk</i> | 16,50 8,00 |
| Ravioli caprese salieboter sojabonen pijnboompitten pecorino kaas <i>Farina Pinot Grigio, Veneto, Italië</i> | 16,50 5,00 |

DESSERTS

| | |
|---|---------------|
| Sorbet citroen lemon curd gember crumble meringue sabayon van witbier <i>Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes, Roussillon, Frankrijk</i> | 8,50 5,50 |
| Crème brûlée witte chocolade Oreo crunch bloedsinaasappelsorbet <i>Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes Ambre, Roussillon, Frankrijk</i> | 7,50 7,50 |
| Ananas cremeux gegrilde ananas kokos panna cotta passievruchtsorbet <i>Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes Ambre, Roussillon, Frankrijk</i> | 7,50 7,50 |
| Kaasplankje streekkazen Limburgse stroop brood druiven <i>Graham's Six Grapes Reserve Port, Douro, Portugal</i> | 12,50 6,00 |

BORRELHAPJES

| | |
|---|-------|
| 8 bitterballen Limburgse mosterd | 9,50 |
| 6 scampi's aardappelmantel hete chilisaus | 9,00 |
| Broodplank aioli tomatensalsa pesto | 7,50 |
| Kaasplank streekkazen Limburgse stroop brood druiven | 12,50 |
| Charcuterie regionale vleeswaren brood | 12,50 |
| Visplank diverse soorten vis brood | 12,50 |
| Derlon plank (2pers) diverse vis- en vleeswaren uit onze keuken brood | 25,00 |

STREETFOOD SNACKS

| | |
|---|------|
| 6 rendang kroketjes Indonesisch stoofvlees samurai saus | 8,50 |
| 6 gyoza krokante dim-sum kip teriyaki furikake wakamecrème | 8,50 |
| Nacho's beef barbacoa cheddar guacamole blackbeansaus | 8,50 |
| Poké bowl zalm of rund wakamecrème sojabonen lente-ui ponzo azijn | 8,50 |

LIMBURGSE VLAAI & KLEIN GEBAK

| | |
|-----------------------------------|------|
| Stuk Limburgse vlaai | 3,75 |
| Stuk Limburgse vlaai met slagroom | 4,25 |
| Eclairs diverse smaken | 2,50 |

Elke dag hebben wij heerlijke vlaai van bakkerij en patisserie Peter Lemmens.

Vraag een van onze medewerk(st)ers welke soorten vlaai en eclairs wij vandaag voor u serveren.