

MAANDMENU

SEPTEMBER

VOORGERECHT

Rilette van eend met cranberry compote, dragoncrème en briochebrood
Salentein Pinot Noir, Mendoza, Argentinië

HOOFDGERECHT

Op de huid gebakken zalm met artisjok, saffraan risotto en een saus van
spekjes en prei
Laurent Miquel Solas Viognier, Pays-d'Oc, Frankrijk

DESSERT

Moelleux van chocolade met pastinaakcrème en pistache-ijs
Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes Ambre, 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>

BORRELHAPJES

6 bitterballen Limburgse mosterd	9,00
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	8,50
Nacho's beef barbacoa cheddar guacamole blackbeansaus	8,50
Gado Gado tempeh pindasaus	8,50

MAANDSPECIAL SEPTEMBER

Broodje pulled pork met
witte kool en sweet relish

9,50

Vedett Extra White 4,25

derlon dinner shows

16 september – Bevrijdingsconcert
met het Roots Heritage Orchestra

2 oktober – Musical dinner show
'een ware Broadway beleving'

Voor tickets zie onze website of vraag bij
de receptie
www.derlon.com
(meeting & events)

SOEPEN

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

VOORGERECHTEN

Steak tartaar 80 gram of 180 gram wakamecrème zoetzure radijs sojakaviaar supplement frites bij hoofdgerecht	14,50 / 24,00
<i>Marchesi di Barolo Barbera d'Asti, Piemonte, Italië</i>	6,50
Vitello Macherello kalf makreel kappertjes rucola	12,00
<i>Farina Pinot Grigio, Veneto, Italië</i>	5,00
Huisgemarineerde zalm citrus en miso pickled groenten soja kaviaar	12,50
<i>Ramon Bilbao Verdejo, Rueda, Spanje</i>	6,00

SALADES

Derlons Caesar 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

HOOFDGERECHTEN

Rundertournedos salsa verde polenta paddenstoelen	24,00
<i>Salentein Barrel Selection Malbec, Mendoza, Argentinië</i>	7,00
Runderhamburger beef barbacoa spek sweet relish cheddar mix frites	17,50
<i>Salentein Barrel Selection Malbec, Mendoza, Argentinië</i>	7,00
Zeebaars gepofte aubergine olijvencrème tomatensalsa beurre blanc	21,50
<i>L'Avenir Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i>	7,00
Fish & Chips kabeljauw remouladesaus salade frites	16,50
<i>Sancerre Fontaine Audon, Vallée de la Loire, Frankrijk</i>	8,00
Ravioli caprese salieboter sojabonen pijnboompitten pecorino kaas	16,50
<i>Farina Pinot Grigio, Veneto, Italië</i>	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
Kaasplankje streekkazen Limburgse stroop brood druiven <i>Graham's Six Grapes Reserve Port, Douro, Portugal</i>	12,50 6,00

KOFFIE & THEE

Koffie	2,75	
Thee diverse soorten	2,75	
Verse munt thee	3,25	
Espresso	2,75	
Dubbele Espresso	4,00	
Cappuccino	3,00	
Latte Macchiato	3,00	
Koffie Verkeerd	3,00	
Espresso Macchiato	3,00	
Warme Chocolademelk	3,00	
Warme Chocolademelk met slagroom	3,50	
Irish Coffee	Jameson	8,75
French Coffee	Grand Marnier	8,75
Spanish Coffee	Licor 43	8,75
Italian Coffee	Disaronno Amaretto	8,75

LIMBURGSE VLAAI & KLEIN GEBAK

Stuk Limburgse vlaai	3,75
Stuk Limburgse vlaai met slagroom	4,25

Elke dag hebben wij heerlijke vlaai van bakkerij en patisserie Peter Lemmens. Vraag een van onze medewerk(st)ers welke soorten vlaai wij vandaag voor u mogen serveren.

derlon dinner shows

16 september – Bevrijdingsconcert met het Roots Heritage Orchestra

2 oktober – Musical dinner show 'een ware Broadway beleving'

Voor tickets zie onze website of vraag bij onze receptie
www.derlon.com
(meeting & events)