

Menu

Amuse van het huis

Voorgerechten

Vis: Gravad lax / rode biet / geitenkaasmousse / gepekeld groentjes

Vlees: Limburgs goud / Ibericoham / radijs / thai kerrie

Veggie: Romige aspergesoep / gebrande groene en witte asperges / kervel

Hoofdgerechten

Vis: Visvangst van de dag / polenta / asperges / erwtenpuree

Vlees: Lamsfilet kruidenkorst / asperge / gratin / porto-rozemarijnsaus

Veggie: Ravioloni / paddenstoelen / truffel / Parmazaan

Vlees (altijd op de kaart) + €5,00 : Filet pur / witloofsalade / verse frietjes

Keuze: Bearnaisesaus, champignonroomsaus of roze peperroomsaus

Desserts

Mochi / mango / kokos

Vegan karamel appeltaart

Dame Blanche

Kaas van het moment met notenbrood + €10,00

3 gangen	65
Wijnarrangement bij 3 gangen	29,50
4 gangen (een extra voorgerecht)	77,50
Wijnarrangement bij 4 gangen	34