


À la Carte

VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas met olijfolie, basilicum en Parmezaansnippers	€ 16,50
Gerookte wilde eendenborst met sinaasappel-uikonfijt	€ 17,--
Klassieke cocktail van Hollandse garnaltjes met Whiskeysaus	€ 16,--


SOEPEN

Krachtige runderbouillon met groenten van het land	€ 8,50
Venkel crème soep met knoflook croutons en een vleugje Pernod 	€ 8,50

Bij onze voorgerechten en soepen serveren wij ambachtelijk brood en olijfolie met Aceto Balsamico

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, laat het ons weten.

HOOFDGERECHTEN

“ Wiener Schnitzel ” op traditionele wijze geserveerd met “ Preiselbeeren ”	€ 18,--
Gegrilde entrecôte van het rund “ Boeuf la Roche ” en huisgemaakte kruidenboter	€ 23,--
Lintpasta met een saus van Parmezaan 	€ 20,--
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een vinaigrette van tomaat en basilicum	€ 25,--

Deze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, groente, mayonaise en gemengde salade.

DESSERTS

Chocolade Moelleux <i>Lauwwarme lava cake met vruchtencoulis en verse room</i>	€ 8,--
“ Apfelstrudel ” met boerenroomijs, slagroom en vanillesaus	€ 7,50
Mozaïek van vers fruit, sorbetijs en slagroom	€ 10,--
Regionale Limburgse kazen met een garnituur van snoeperijen	€ 15,--