

À la Carte

VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise en Parmezaansnippers	€ 15,--
Lintpasta met een saus van eekhoorntjesbrood	€ 17,50
Gebakken eendenlever <i>gegarneerd met appel, krokant spekje en Portstroop</i>	€ 18,--
Salade met lauwwarme Val-Dieu kaas <i>appel, honing en sinaasappel</i>	€ 15,--

SOEPEN

Heldere groentesoep " Henry IV "	€ 8,50
Pompoensoep met pompoenpit olie	€ 10,--
Romige soep van bospaddestoelen	€ 8,--

Bij onze voorgerechten en soepen serveren wij ambachtelijk brood met olijfolie en zeezout.

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

HOOFDGERECHTEN

“Wiener Schnitzel” volgens traditioneel recept met “Preiselbeeren”	€ 18,--
Entrecôte van de grill met kruidenboter en Vlaamse friet	€ 23,50
Kalfswang in zijn eigen jus met seizoensgroenten	€ 23,--
Pasta met scampi's en Pernodsaus	€ 25,--
Kabeljauw met romige zuurkool en witte wijnsaus	€ 25,--

DESSERTS

“Tarte Tatin” <i>gekarameliseerde appel in bladerdeeg met vanille ijs en slagroom</i>	€ 9,50
Chocolade Moelleux <i>lauwwarme lava cake met frambozensaus en verse room</i>	€ 8,--
Vers fruit met sorbet ijs	€ 10,--
Regionale Limburgse kazen <i>met een garnituur van snoeperijen</i>	€ 15,--



Herfst Menu

Pompoen soep
met pompoenpitolie

of:

Ravioli gevuld met bospaddenstoelen
en een saus van eekhoorntjesbrood

~*~

Wilde eendenborstfilet met sinaasappelsaus, rode kool en Vlaamse Friet

of:

Kabelbauwfilet met witte wijnsaus en romige zuurkool

~*~

Chocolade Moelleux
lauwwarme lava cake met frambozensaus en verse room

of:

Kazen uit de regio
met garnituur (+ € 5,--)

3 - gangen € 38,--

4 - gangen € 48,--