

à la carte

VOORGERECHTEN

<i>Tartaar van ossenhaas met gepocheerd hoeve eitje garnituur van kappertjes, ui en augurk en een crème van piccalilly</i>	€ 15,--
<i>“ Tiroler Alpen” ham met gelei van stoofpeer en meloen</i>	€ 14,--
<i>Gerookte eendenborstfilet met konfijt van sinaasappel en krul van eendenlever</i>	€ 14,--
<i>Bokkenpootje van tonijn en sesam, wakamé en vinaigrette van soya en limoen</i>	€ 16,--



SOEPEN

<i>Crème van schorseneren</i>	€ 8,50
<i>Limburgse mosterd soep met gerookte forel</i>	€ 9,50



HOOFDGERECHTEN

Vlees

<i>Parelhoenfilet met kruidencouscous, abrikozen gel en saus "Ras el Hanout"</i>	€ 22,--
<i>Tournedos met gebakken eendenlever en Madeira saus</i>	€ 27,50
<i>Entrecote met huisgemaakte kruidenboter en Vlaamse friet</i>	€ 25,--
<i>Ossobuco in zijn eigen jus met gremolata kruidenmengsel en spaghetti</i>	€ 24,50

Vis

<i>Scholfilet met bloemkoolmousseline, truffel en saus "Beurre blanc"</i>	€ 22,50
<i>Scampi's met limoen, Chorizoroom, pommes Anna en een Afrikaanse crème "Chakalaka"</i>	€ 25,--

DESSERTS

<i>Appeltaartje met boerenroomijs en caramel</i>	€ 10,--
<i>Vers fruit met sorbetijs en vruchten coulis</i>	€ 10,--
<i>Warm chocolade taartje met chocolade vulling</i>	€ 8,--
<i>Crème Brûlée</i>	€ 8,--



LENTE MENU

Groene asperges met gepocheerd hoeve eitje, "Tiroler Alpen" ham en Hollandaise saus

~~*~~

Romige soep van Schorseneren

~~*~~

*Lamsrack op gepofte pompoen
peulvruchten, krokante aardappel en tijmsaus*

~~*~~

*Warm appeltaartje met boerenroomijs
slagroom en vanille saus*

3 - gangen € 39,--

4- gangen € 46,--