



➤➤➤ **Tasting Menu – Proeverijtje van diverse gerechten** ◀◀◀

Onze chef-kok Roger Zelissen bereidt voor u  
een feestelijk surprise-menu.

*Uiteraard kunt u aangeven op welke ingrediënten u  
bijzonder prijs stelt en welke u zeker niet blijft.*

Uitsluitend te bestellen als alle gasten aan tafel  
hieraan deelnemen.

4-gangen € 46,00 / 5-gangen € 56,00 / 6-gangen € 67,00

## **Koude en warme voorgerechten**

### **Vegetarische gerechten**

Salade van bulgur / ras el hanout / verse roomkaas / bieslook / dadels	15,00
Gnocchi / spaghetti van courgette / crème van wortel / antiboise / peterselie-olie	15,00

### **Voorgerechten vis**

In boter gebakken coquilles Saint-Jacques / knolselderij / appel / groene salade / kruidenvinaigrette / Baskische Bayonne ham	16,50
Salade van king crab / gelakte forelfilet / crème van basilicum / groene salade	17,50

### **Voorgerechten vlees**

Carpaccio van Iers rund / rouleau van ganzenlever / Parmezaanse kaas / rucola / truffeldressing / pijnboompitten	16,50
Drieluik van boerderij-eend ; gerookte eendenborst / rilette van eend / loempia van eend / atjar van rode kool / chutney van pompoen	16,50
Proeverij van Limburgs hert ; pastrami van hert / salami van hert / gedroogde hertenham / witlof / balsamico-ui	17,50

### **Warme tussengerechten en soep**

In boter gebakken coquilles Saint-Jacques / gekarameliseerde witlof met madraskerrie / crème van pastinaak / venkelbotersaus	19,50
Borstfilet van fazant / zuurkool/ rookworst / zacht gegaard mosterdspek / bitterbal van zuurkool en kaas / gevogeltejus	17,50
Soep van eekhoortjesbrood / ravioli van paddenstoelen / gekonfijte eend / truffelolie	13,50

De gerechten op onze menukaart zijn seizoensgebonden en daar waar mogelijk afkomstig uit onze eigen regio. Ze worden door ons keukenteam uitsluitend met dagverse natuurlijke producten bereid.

**‘Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten’**

Indien u bijzondere wensen heeft met betrekking tot de aanwezigheid van bepaalde ingrediënten in onze gerechten, verzoeken wij u om dit te melden aan een van onze leidinggevende medewerkers.



### Keuzemenu à 36,00

Salade van king crab /gelakte forelfilet / crème van basilicum / groene salade  
OF

Rosé gebraden borstfilet van houtduif / gebakken balkenbrij / groene salade /  
frisse kruidendressing / compote van appel en boerenjongens / krokante kruidkoek

§§§

Borstfilet van fazant / zuurkool / gevogeltejus  
**(extra tussengerecht à 15,50)**

§§§

Op de huid gebakken kabeljauwfilet /stamppotje van andijvie / zachtgegaard buikspek /  
rode wijnsaus / gekonfijte meloesuitjes

OF

Duo van Iers rund / rosé gebraden lende / zacht gegaarde sukade / spruitjes /  
vergeten groenten / mousseline van schorseneer / jus van rozemarijn

§§§

Taartje van witte chocolade en gember / ijs van mascarpone en abrikoos /  
compote van gedroogde abrikozen

#### **Extra kaasgerecht à 10,50**

Vier kaassoorten met vijgenbrood

### Hoofdgerechten van vis

Risotto van scampi / krokant gefrituurde scampi / kreeftenjus / 23,50  
groene asperge / gepofte cherrytomaatjes

Op de huid gebakken kabeljauwfilet / stamppotje van andijvie / zachtgegaard 23,50  
buikspek / rode wijnsaus / gekonfijte meloesuitjes

In boter gebakken tarbotfilet / risotto van paddenstoelen / geroerbakte spinazie / 35,00  
saus van morieljes / mousseline van pastinaak

### Vegetarisch, vlees en gevogelte

Dagverse vegetarische suggestie 21,50

Borstfilet van fazant / zuurkool/ rookworst / zacht gegaard mosterdspek / 23,50  
bitterbal van zuurkool en kaas / gevogeltejus

Rosé gebraden Tagliata van Iers rund / witlof /paddenstoelen / 25,00  
pommes frites / rozemarijnjus

Tournedos van 'Jeune Boeuf' kalfshaas / vergeten groenten / pommes carré / 29,00  
saus van verse kruiden en zwarte peper

Hertenrugfilet / kastanjepuree / koningsoesterzwam / rode kool / spruitjes / 29,00  
wildjus met vossenbessen

Duo van haas ; rose gebakken hazenrugfilet / stoofje van hazenbout / schorseneren / 32,50  
krokant hazelnoot / seizoensgroenten

*Al onze prijzen zijn in euro's*



### **Kaas / Cheese**

Selectie van Europese kazen door onze Maître Fromager 13,50

Wijnsuggestie/ Suggested wine:

*Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas*

### **Desserts uit onze patisserie keuken / Delicious afters**

Crème brûlée van bourbon-vanille en een vleugje sinaasappel /  
macaron van sinaasappel / malaga ijs / vanillecrumble 10,50

Wijnsuggestie/ Suggested wine:

*Red Muscadel, Rietvallei Wijnlandgoed, Robertson, South-Africa à € 6,50 p/glas*

Taartje van witte chocolade en gember / ijs van mascarpone en  
abrikoos / compote van gedroogde abrikozen 10,50

Wijnsuggestie/ Suggested wine:

*Jurancon 2009, Château Jolys, Cuvée Vieilles Vignes, à € 7,50 p/glas*

Honingparfait / meringue / frangipane-taartje van appel /  
gel van Granny Smith 10,50

Wijnsuggestie/ Suggested wine:

*Château La Rame, Saint-Croix-du-Mont à € 7,50 p/glas*

Creatie van chocolade / krokante banaan / karamel /  
gesuikerde pinda / crumble van chocolade 10,50

Wijnsuggestie/ Suggested wine:

*Graham's '10 years Tawny Port à € 7,50 p/glas*