



**BIB Gourmand menu 3-gangen à 39,00**

**BIB Gourmand menu 4-gangen à 54,00**

**VOORGERECHTEN**

Limburgse asperges | gemarineerde scampi | groene salade | pruimtomaat | kruidenolie | broodcroutons 16,50

**OF**

Proeverij van Limburgs kloostervarken; coppaham | gekarameliseerd buikspek | huisgemaakte mini-loempia | gemarineerde groene asperges | crème van Limburgse mosterd 17,50

**TUSSENGERECHT (extra gang menu)**

In roomboter gebakken coquilles St. Jacques | risotto van bospaddenstoelen | jus van morieltjes | crème van pastinaak 19,50


**HOOFDGERECHTEN**

Op de huid gebakken kabeljauw | Limburgse asperges | in de oven gegaarde kleiaardappeltjes | venkelbotersaus 27,50

**OF**

Limburgse asperges 'Klassiek' – Livarham | gekookt ei | geklaarde boter | in de oven gegaarde kleiaardappeltjes 26,00

**OF**

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta | tomaten-kruidensaus |  Parmezaanse kaas (vegetarisch) 21,50

**OF**

Tournedos van Hollands rund | Bearnaise-saus | paddenstoelen | in de oven gegaarde kleiaardappeltjes | roergebakken spitskool met groene boontjes (*supplement menu 5,50*) 29,50

**OF**

Tournedos van Hollands rund met halve Canadese kreeft | Bearnaise-saus | in de oven gegaarde kleiaardappeltjes | roergebakken spitskool met groene boontjes (*supplement menu 15,00*) 45,00

**DESSERT EN KAAS**

Vier kaassoorten met vijgenbrood 13,50


**OF**

Taartje van abrikoos en witte chocolade | ijs van mascarpone en abrikoos | vanillecrumble | compote van gedroogde abrikoos en Grand Marnier | macaron van vanille 10,50

**OF**

Dame Blanche 'Kasteel Elsloo' 10,50

*Supplement portie verse frites 5,50*

*Vegetarische invulling van menukeuze mogelijk *