



ONZE KLASSIEKERS

SALADE RICHE compositie van kalfszwezerik, scampi, risotto, frisse salade en ganzenlever <i>Te bestellen als voor- en hoofdgerecht</i>	38
• wijnsuggestie: <i>Malbec, Barrel Selection, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinië</i>	8
CARPACCIO VAN IERS RUND met ganzenlever, Parmezaanse kaas, truffelcrème en rucola	25
• wijnsuggestie: <i>Montepulciano d'Abruzzo, Epicuro, Abruzzo, Italië</i>	6

VOORGERECHTEN

GEITENKAAS met gegrilde watermeloen, honing, asperges en basilicum	17
• wijnsuggestie: <i>Sauvignon Blanc, Belle Effrontée, Côtes de Duras, Frankrijk</i>	6
SCAMPI gefrituurd, met gebakken asperges, kerrie, crème van knolselderij en romige aspergesaus	17
• wijnsuggestie: <i>Cuvée Texere, St. Martinus, Vijlen, Limburg</i>	8
NOORSE ZALMFILET gepekeld, met ponzu, wortel, Sriracha-saus en basilicumcrème	19
• wijnsuggestie: <i>Viognier, Solas, Languedoc, Frankrijk</i>	6
KRUIDENVARKEN coppa en buikspek, met asperges, salade, mosterdcrème en kruidenvinaigrette	18
• wijnsuggestie: <i>Riesling, Mosbacher, Pfalz, Duitsland</i>	8
TATAKI VAN RUND met sesamzaad, gele curry, sambai en krokant van aardappel	19
• wijnsuggestie: <i>Grenache, Saint Roch, Le Rosé, Côtes du Roussillon, Frankrijk</i>	6

HOOFDGERECHTEN

RAVIOLI VAN RICOTTA , met gefrituurde asperges, spinazie, tomaat en truffeljus	23
• wijnsuggestie: <i>Fiano, l'Uetta, Masca del Tacco, Puglia, Italië</i>	8
ASPERGES CLASSIQUE met Livarham, hoeve-ei, krieltjes en botersaus	25
• wijnsuggestie: <i>Pinot Blanc, Christophe Mittnacht, Alsace, Frankrijk</i>	7
KABELJAUWFILET met risotto, frisse venkelsalade, courgette en venkelbotersaus	29
• wijnsuggestie: <i>Chardonnay, Réserve, Dom Doriac, Languedoc, Frankrijk</i>	6
DUO VAN ZALM gebakken en gerookt, met asperges, spinazie, sojabonen en hollandaisesaus	29
• wijnsuggestie: <i>Pinot Gris, Christophe Mittnacht, Alsace, Frankrijk</i>	10
KALFSLENDE met kalfszwezerik, asperges, paddenstoelen, risotto en krachtige kalfsjus	35
• wijnsuggestie: <i>Montepulciano d'Abruzzo, Riseis, Abruzzo, Italië</i>	7
LAMSFILET met kruidenkorst, ovenaardappels, gekaramelliseerde witlof, wortel en lamsjus	32
• wijnsuggestie: <i>Shiraz-Viognier, The Y Series, Yalumba, Barossa Valley, Australië</i>	8
TAGLIATA VAN IERS RUND met groene groenten, champignons, frites en hollandaisesaus	26
• wijnsuggestie: <i>Merlot, l'Écuyer de Couronneau, Bordeaux Supérieur, Frankrijk</i>	6



DESSERTS

CAFÉ DU CHÂTEAU Illy-koffie met gebakje, bonbons en likeur	12
AARDBEIEN gratineerd, met sabayon, coulis van rood fruit, crumble en Bourbon vanille-ijs • wijnsuggestie: Moscato d'Asti, Bracco Riella, Piëmonte, Italië	12 6
DAME BLANCHE VAN BOURBON VANILLE-IJS, met chocoladesaus en slagroom • wijnsuggestie: Red Muscadel, Robertson, Rietvallei, Zuid Afrika	11 6
CHEESECAKE met sinaasappel, frambozen, witte chocolade-ijs, crumble en meringue • wijnsuggestie: Muscat de Frontignan, Château du Stony, Languedoc, Frankrijk	13 7
PROEVERIJ VAN EUROPESE KAZEN met vijgencompote en vruchten-notenbrood • wijnsuggestie: 10 Years old Tawny port, Graham's, Portugal	14 8

BIB GOURMAND MENU (alleen per tafel te bestellen)

3-GANGEN KEUZEMENU	39
NOORSE ZALMFILET gepekeld, met ponzu, wortel, Sriracha-saus en basilicumcrème of KRUIDENVARKEN coppa en buikspek, met asperges, salade, mosterdcrème en kruidenvinaigrette	
EXTRA: SCAMPI gefrituurd, met gebakken asperges, kerrie, crème van knolselderij en romige aspergesaus	17
ASPERGES CLASSIQUE met Livarham, hoeve-ei, krieltjes en botersaus of KABELJAUWFILET met risotto, frisse venkelsalade, courgette en venkelbotersaus	
AARDBEIEN gratineerd, met sabayon, coulis van rood fruit, crumble en Bourbon vanille-ijs	
EXTRA: PROEVERIJ VAN EUROPESE KAZEN met vijgencompote en vruchten-notenbrood	14

MENU VAN DE CHEF (alleen per tafel te bestellen)

3 / 4 / 5 -GANGEN VERRASSINGSMENU	42 / 52 / 62
-----------------------------------	--------------

WIJNARRANGEMENT (bij menu's)

3 / 4 / 5 -GANGEN WIJNARRANGEMENT Of vraag naar onze uitgebreide wijnkaart	18 / 25 / 32
---	--------------

SUPLÉMENTS

PORTIE FRITES met mayonaise	5
PORTIE ASPERGES (7st.) met gesmolten boter	13

De gerechten op onze menukaart zijn seizoensgebonden.
Wij werken uitsluitend met dagverse, natuurlijke producten, zo mogelijk uit eigen regio.
Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u wensen, laat het ons weten.