



Tasting Menu Proeverij 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.

3-gangen 42,00

Voorgerecht-Hoofdgerecht-Dessert

4-gangen 52,00

1^e Voorgerecht - 2^e Voorgerecht – Hoofdgerecht - Dessert

5-gangen 62,00

*1^e Voorgerecht- 2^e Voorgerecht - Hoofdgerecht-
Kaas en Dessert*

Vegetarische invulling van menu mogelijk 

Mini BIB voor de kinderen



Voor de kinderen tot 12 jaar een 2-gangen menu op maat
Een mooi stukje vlees of vis naar keuze met lekkere frietjes en als afsluiting

16,50

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.



BIB Gourmand menu 3-gangen à 39,00

BIB Gourmand menu 4-gangen à 54,00

VOORGERECHTEN

Tataki van verse zalm | sushi rijst | gel van gember | stroopje van soja | zoetzure komkommer | frisse salade | crème van basilicum 16,50

OF

Proeverijtje van wild; rosbief van boerderijhert | coppa van wild zwijn | terrine van ree | gekonfijte witlof 17,50

OF

Beignet van Limburgse geitenkaas van de 'Bokkesprong' uit Veulen |  vegetarische salade | basilicum-mayonaise | zwarte pruimen ingelegd in cognac 14,50

EXTRA TUSSENGERECHT

Wildpeper van hert-haas- en zwijn | gekonfijte marlouskes | champignons | krokant hoedje van met zeezout afgebakken bladerdeeg 15,50

HOOFDGERECHTEN

Op de huid gebakken kabeljauwfilet | stamppotje van spek, ui en spitskool | met kerrie gemarineerde venkel | witte wijn-botersaus 26,50

OF

Borstfilet van parelhoender | risotto van paddestoelen | gekarameliseerde witlof | truffeljus 25,00

OF

In de oven gegaarde hertenrugfilet | stamppotje van spek en ui | crème van pastinaak | groentetuintje | wildjus van verse vijgen **(supplement bij menukeuze 6,00)** 32,50

DESSERT EN KAAS

Vier kaassoorten met vijgenbrood 12,50

OF

Cheesecake van sinaasappel | gel van passievrucht | crumble van kaneel | roomijs van butterscotch 10,50

OF

Dame Blanche 'Classique' 10,50

Supplement portie verse frites 5,50

Vegetarische invulling van menukeuze mogelijk 