



## **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<sup>e</sup> Voorgerecht - 2<sup>e</sup> Voorgerecht – Hoofdgerecht - Dessert*

5-gangen 62,00

*1<sup>e</sup> Voorgerecht- 2<sup>e</sup> 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**

Taartje van gerookte paling | met soja afgelakte palingfilet | gel van dashi | zoetzure komkommer 16,50

**OF**

Rosé gebraden rosbeef van boerderijhert | compote van peer en boerenjongens | vadouvan crème | groene salade 16,50

**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 zeebaarsfilet | risotto van bosui | roergebakken spitskool met courgette en taugé | saus van gepofte rode paprika 26,50

**OF**

Rosé gebraden Maas-Rijn-Ijssel rund | mousseline van gele wortel | haricots verts | gebakken paddenstoelen | rozemarijn-ovenaardappeltjes | saus van verse tuinkruiden 26,50

**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**

Taartje van chocolade | crème van Dulche de Leche | gekarameliseerde banaan | crumble van chocolade | cookie dough roomijs 10,50

**OF**

Dame Blanche 'Classique' 10,50

*Supplement portie verse frites 5,50*

*Vegetarische invulling van menukeuze mogelijk *