



ALL TIME FAVOURITES

Koude gerechten

Salade met 1/2 Canadese kreeft Cavaillonmeloen saffraanmayonaise	25,00
Salade Riche; 1/2 Canadese kreeft terrine van ganzenlever krokant gebakken kalfszwezerik gele biet asperges saffraanmayonaise	37,50
Carpaccio van rund terrine van ganzenlever Parmezaanse kaas pijnboompitten krokante spekjes truffeldressing	25,00
Groene salade beignet van Limburgse geitenkaas van de 'Bokkensprong' uit Veulen crème van basilicum gedroogde Cognac pruimen	15,50

Soepen

Licht gebonden crèmesoep van Limburgse asperges garni	12,50
(ook met vegetarisch garnituur)	10,50

Warme gerechten

Risotto van bosui in tempura gefrituurde groenten gegrilde courgette romige saus van tomaat en knoflook	23,00
Lintpasta met scampi en coquilles saus van zongedroogde pomodori-tomaat met roergebakken groenten	29,50
Krokant gebakken kalfszwezerik risotto van bosui gekarameliseerde witlof krachtige jus van morieltjes	32,50

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 3-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

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 | roergebakken spitskool met groene boontjes | verse frites (*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 | crumble van vanille | 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 