



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 39,00 / 4-gangen 49,00 / 5-gangen 59,00 / 6-gangen 69,00

Koude en warme voorgerechten

Vegetarische voorgerechten

Carpaccio van verse vijg / warm kaasje van de Val-Dieu abdij / cognac pruimen	15,00
Ravioli gevuld met mozzarella en tomaat / crème van knolselderij / courgette met tomaat / quenelle van roomkaas	15,00

Voorgerechten vis

Zacht gegaarde verse zalm / groene kruidenolie / gemarineerde zeevruchten / frisse salade / krokante groenten /crème van basilicum	16,50
Drie bereidingen van kabeljauw; carpaccio van kabeljauw / salade van kabeljauw / kruim van kibbeling / mayonaise van jalapeño pepers / parelcouscous / antiboise	17,50
In boter gebakken coquilles Saint-Jacques / Baskische Bayonne ham / groene salade / gegrilde ananas / zalf van vadouvan kruiden	18,50

Voorgerechten vlees

Carpaccio van Limburgs rund / Parmezaanse kaas / rucola / truffelmayonaise / pijnboompitten	15,50
Drieluik van boerderij-eend ; pastrami van eend met soja en gember / rilette van eend / loempiaatje van eend /atjar van rode kool	16,50
Rosbief van Jeune Boeuf kalfsvlees / terrine van ganzenlever en kalfswang / truffelcrème	17,50
Parade van voorgerechten uit onze keuken (vis/vlees - uitsluitend per tafel)	21,50

Warme tussengerechten en soep

Bouillon van tomaat en lavas / saltimbocca van boerenhoeve-kip	13,50
Gebakken coquilles Saint Jacques / woknoedels / saus van ketjap, chili en citroengras	15,00
Gepocheerd boerenhoeve-ei / geroerbakte spinazie / hollandaise-saus / zomertruffel	15,50
Gebakken ganzenlever / gekarameliseerde appel / witlofsalade / siroop van rode port	19,50

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.



**Keuzemenu 3-gangen
BIB Gourmand à 36,00**

Zacht gegaarde verse zalm / groene kruidenolie gemarineerde zeevruchten /
frisse salade / krokante groenten / crème van basilicum

OF

Pastrami van Iers rund / ketjap en soja marinade / sushi rijst /
krokante mini loempia / knapperige kleine salade

.....

(extra tussengerecht à 15,50)

Gepocheerd boerenhoeve-ei / geroerbakte spinazie / hollandaise-saus / zomertruffel

.....

In roomboter gegaarde zeewolf / risotto van inktvis / gegrilde courgette / tomaat /
doperwten / sausje van witte wijn en limoen-olie

OF

Borstfilet van boeren-hoevekip / ganzenleverkrullen / lintpasta /
peultjes met champignons / saus van eekhoortjesbrood

.....

Gegratineerde Hollandse aardbeien / sabayon van bourbon vanille /
roomijs / krokantje van feuilleté-deeg

Extra kaasgerecht à 10,50

Vier kaassoorten met vijgenbrood

Hoofdgerechten van vis

Op de huid gebakken kabeljauwfilet / risotto van spinazie / gepofte mini-tomaatjes / luchtige champagnesaus	25,00
Coquilles Saint-Jacques en scampi / roergebakken Camarque-rijst met lamsoren en zeekraal / bieslook-crèmesaus	27,50
Gegrilde tarbotfilet / parelcouscous / antiboise / crème van wortel / geroerbakte spinazie / courgette / venkel-botersaus	32,50

Vegetarisch, vlees en gevogelte

Dagverse vegetarische suggestie	21,50
Tagliata van rosé gebraden Iers rund / mousseline van seizoensgroenten / gebakken paddenstoelen / bearnaisesaus / verse frietjes	25,00
Rosé gegaarde rugfilet van Limburgs heuvellandlam / crème van gele wortel / verse doperwten / gegrilde Roseval aardappel / jus van verse tuinkruiden	29,50
Tournedos van 'Jeune Boeuf' kalfshaas / risotto van bospaddenstoelen / gebakken ganzenlever / seizoensgroenten / kalfsjus met verse dragon	32,50



Kaas / Cheese

Selectie van Europese kazen door onze Maître Fromager 13,50
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas

Desserts uit onze patisserie keuken / Delicious afters

Soepje van Tanqueray gin en limoen / frisse mousse van citroen / pistache / 10,50
yoghurt-roomijs
2014 Coteaux du Layon, Langlois Chateau, Loire à € 6,50 p/glas

Gegratineerde Hollandse aardbeien / sabayon van bourbon vanille / 10,50
roomijs / krokantje van feuilleté-deeg
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
2012 Château La Rame, Saint-Croix-du-Mont à € 7,50 p/glas

Cheesecake van sinaasappel / gelei van mandarijn / macaron van zure kersen / 10,50
roomijs van Bastogne koek
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
2008 Huxelrebe Beerenauslese, Strauss – Rheinhessen à € 6,50 p/glas

Moelleux van chocolade / crumble van chocolade / gekarameliseerde banaan / 11,50
vanille-ijs / crème van dulce de leche (bereidingstijd 15 minuten)
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Graham's '10 years Tawny Port à € 7,50 p/glas