

# Dinerkaart

---

## VOORGERECHTEN

---

**STEAK TARTAAR** **19,50**

Een klassieke steak tartaar, op smaak gebracht met Limburgse mosterd, geserveerd op een getooste brioche met kappertjes en krokante kaantjes van aardappel

**CERICHE VAN ZALM** **19,50**

Vers gemarineerde zalm, geserveerd met knapperige gepofte wilde rijst en een frisse groene kruiden

**BISQUE** **19,50**

Een rijk gevulde soep van schaal- en schelpdieren

**ASPERGESOEP**

**14,50**

Een romige soep van verse Limburgse asperges, verrijkt met een gekookt ei en afgewerkt met peterselie.

Onze chef maakt het graag voor u af met ham of gerookte zalm.

*De voorgerechten worden geserveerd met huisgebakken brood en roomboter*

---

## TUSSENGERECHTEN

---

**BISQUE** **19,50**

Een rijk gevulde soep van schaal- en schelpdieren

**ASPERGESOEP**

**14,50**

Een romige soep van verse Limburgse asperges, verrijkt met een gekookt ei en afgewerkt met peterselie.

Onze chef maakt het graag voor u af met ham of gerookte zalm.

**BURRATA (V)** **18,50**

Een romige burrata geserveerd op een bedje van coeur de boeuf tomaten, basilicum en een balsamico dressing

**SALADE ASPERGES** **19,50**

Limburgse asperges, gecombineerd met zachte, gerookte zalm en een frisse dressing. Een smaakvolle en verfijnde salade die de smaken van het seizoen perfect tot hun recht laat komen.

*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.*

---

## HOOFDGERECHTEN

---

**TOURNEDOS** **39,50**

Tournedos geserveerd met een groene pepersaus, groenten van het seizoen en passende aardappelgarnituur

**VANGST VAN DE DAG** **29,50**

Laat u verrassen door onze verse vis, dagelijks geselecteerd voor de beste kwaliteit en smaak. Geserveerd met een bijpassende saus en garnituren. Vraag ons personeel naar de vangst van vandaag!

**RISOTTO (V)** **26,50**

Een romige risotto met de aardse smaak van verse shiitake-paddenstoelen, afgemaakt met Parmezaanse kaas

**ASPERGES A LA FLAMANDE** **29,50**

Limburgse asperges, geserveerd met een Vlaamse botersaus, hardgekookte eieren en peterselie, vergezeld van smakvolle, malse beenham en krieltjes. Een perfecte combinatie van klassieke smaken.

**FRITES** **3,95**

Een smakelijke toevoeging bij het hoofdgerecht, geserveerd met mayonaise. Lekker om te delen!

---

## DESSERTS

---

**EXOTISCHE VERLEIDING** **15,50**

Een heerlijke crèmeux van mango en passievrucht, geserveerd met tropisch fruit en kokosijs

**AARDBEIENCAPPUCCINO** **14,50**

Een luchtige cappuccino van verse aardbeienpuree, geserveerd met een romige schuimlaag

**DAME BLANCHE** **12,50**

Romig vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus. Een tijdloze klassieker!

**KAASPLANKJE** **19,50**

Een selectie van vier bijzondere kazen, geselecteerd door onze chef. Geserveerd met vijgen, huisgemaakte chutney en notenbrood

---

## DRIE OF VIER GANGEN KEUZE DINER

---

**DRIE GANGEN MENU** **59,50**

**VIER GANGEN MENU** **67,50**

*Meerprijs tournedos + € 5,00*

*Kaasplankje i.p.v. zoet dessert + € 3,50*

*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.*

# Lunchkaart

---

## SOEPEN

---

### BISQUE 19,50

Een rijk gevulde soep van schaal- en schelpdieren

### ASPERGESOEP 14,50

Een romige soep van verse Limburgse asperges, verrijkt met een gekookt ei en afgewerkt met peterselie. Onze chef maakt het graag voor u af met ham of gerookte zalm.

*Geserveerd met huisgebakken brood en roomboter*

---

## SALADES

---

### CAESER SALADE 19,50

Een frisse salade met kip, ei, knapperige croutons, romaanse sla en een klassieke ansjovis dressing

### SALADE ASPERGES 19,50

Limburgse asperges, gecombineerd met zachte, gerookte zalm en een frisse dressing. Een smaakvolle en verfijnde salade die de smaken van het seizoen perfect tot hun recht laat komen.

### SALADE ASPERGES (V) 19,50

Limburgse asperges, gecombineerd met zachte geitenkaas en een frisse dressing.

*Geserveerd met huisgebakken brood en roomboter*

---

## KOUDE GERECHTEN

---

### KASTEELBROOD CARPACCIO 15,95

Dungesneden rundercarpaccio op kasteelbrood met Parmezaanse kaas, balsamico-ui, gefrituurde kappertjes, pijnboompitten, rucola en een truffelcrème

### KASTEELBROOD MET TONIJSALADE 14,95

Huisgebakken kasteelbrood belegd met tonijnsalade, gefrituurde kappertjes en rode ui

### CARPACCIO VAN RUND 18,50

Dungesneden rundvlees carpaccio, afgemaakt met Parmezaanse kaas, zoete balsamico-ui, gefrituurde kappertjes, rucola, geroosterde pijnboompitten en een truffelcrème. Geserveerd met huisgebakken brood en roomboter.

*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.*

---

**WARM**

---

**HUISGEMAAKTE KIPPENRAGOUT****19,95**

Huisgemaakte kippenragout, geserveerd met frites met mayonaise

---

**LUNCH MENU****52,50**

---

**STEAK TARTAAR**

Een klassieke steak tartaar, op smaak gebracht met Limburgse mosterd, geserveerd op een getooste brioche met kappertjes en krokante kaantjes van aardappel

**CERICHE VAN ZALM**

Vers gemarineerde zalm, geserveerd met knapperige gepofte wilde rijst en een frisse groene kruiden

**BURRATA (V)**

Een romige burrata geserveerd op een bedje van coeur de boeuf tomaten, basilicum en een balsamico dressing

*Geserveerd met huisgebakken brood en roomboter*

\*

**TOURNEDOS**

Tournedos geserveerd met een groene pepersaus, groenten van het seizoen en passende aardappelgarnituur

**VANGST VAN DE DAG**

Laat u verrassen door onze verse vis, dagelijks geselecteerd voor de beste kwaliteit en smaak. Geserveerd met een bijpassende saus en garnituren. Vraag ons personeel naar de vangst van vandaag!

**RISOTTO (V)**

Een romige risotto met de aardse smaak van verse shiitake-paddenstoelen, afgemaakt met Parmezaanse kaas

\*

**DESSERT VAN DE CHEF**

---

**FRITES****3,95**

Een smakelijke toevoeging bij het hoofdgerecht, geserveerd met mayonaise. Lekker om te delen!

*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.*