

Voorgerechten.

Rundercarpaccio - met truffelcrème, truffelolie, pijnboompitten & Parmezaanse kaas ^{2,3,7,8}	11
Vitello tonnato - malse kalfsmuis met tonijncrème ^{2,4,7,8}	11
Gamba's in knoflookolie & citroen (gepeld) ^{5,7,8}	10
Tonijncarpaccio ^{2,4,7,8}	10
Vegetarische salade met asperges ^{2,7,8} VEGETARISCH	8,5
Asperges met Hollandse garnalen ^{2,4,5,7,8}	12,5
Camembert gebrand met rietsuiker ^{2,7,8} VEGETARISCH	9,5

Soepen (huisgemaakt).

Tomatensoep VEGETARISCH	6
Gegratineerde uiensoep ^{1,2} VEGETARISCH	6,5
Vissoep - rijkgevuld ^{2,4,5,6,9}	8
Aspergesoep ^{1,2} VEGETARISCH	6,5

Hoofdgerechten met Asperges.

GESERVEERD MET ASPERGES, KRIELAARDAPPEL

Livarham op Limburgse wijze ^{2,8}	21,5
Gerookte zalm - met gekookt eitje ^{2,4,8}	22,5
Tournedos - gebakken of van de grill	33,5
Kabeljauwhaas ⁴	25,5

ONDERSTAANDE GERECHTEN KUNNEN OOK ALS VEGETARISCHE GERECHTEN WORDEN BESTELD

Asperge gratin - met gebakken champignons, ui, lente-ui, gekookte ham en overbakken met Hollandaisesaus ^{2,8}	19,5
--	------

Hoofdgerechten Vlees.

GESERVEERD MET FRITES & EEN AARDAPPEL-/GROENTENGARNITUUR

Tournedos - gebakken of van de grill met saus naar keuze	31
Tournedos met ganzenlever ² - gebakken, met rode port saus ⁹	38,5
Ribeye - gebakken of van de grill met saus naar keuze	31
Kalfsentrecôte - gebakken of van de grill met saus naar keuze	26,5
Varkenshaas - gebakken met saus naar keuze	18

Keuze uit de volgende sauzen: Bearnaisesaus^{2,8} - Pepersaus^{2,9} - Rode portsaus⁹ -
Champignon-truffelroomsaus^{2,9} - Stroganoffsaus²

Supplement ganzenlever ²	7,5
Supplement asperges met boter en peterselie ²	7,5

Hoofdgerechten vis.

GESERVEERD MET FRITES, AARDAPPEL- & GROENTENGARNITUUR

Zeetong à la meunière (600 gram) ⁴	42,5
Zalm - op de huid gebakken met saus naar keuze ⁴	17,5
Kabeljauwhaas - op de huid gebakken met saus naar keuze ⁴	23
Sliptong ⁴	22,5
Tonijn van de grill ⁴	28,5

Keuze uit de volgende sauzen: Bearnaisesaus^{2,8} - Kreeftensaus^{2,4,5}

Salades.

Biefstukreepjes met teriyakisaus ^{7,8}	15,5
Vitello tonnato - malse kalfsmuis, tonijnmayonaise & kappertjes ^{2,4,7,8}	13,5
Rundercarpaccio - pijnboompitten, truffelmayo & Parmezaanse kaas ^{2,3,7,8}	13,5
Gepocheerde zalm - met cocktailsaus, augurk & een gekookt eitje ^{2,4,7,8}	12
Salade asperges - met ham, witte & groene asperges ^{2,7,8} (KAN OOK VEGETARISCH)	14,5

Vegetarische hoofdgerechten.

Groenteburger met diverse groenten en frites ^{1,2,8,9} VEGETARISCH	13,5
Salade met brie de meaux ^{2,7,8} VEGETARISCH	12,5

Pastagerechten.

Pasta con funghi - met spekjes en champignons ^{1,2,8}	13,5
Pasta met zalm - met kreeftensaus ^{1,2,4,6,8}	16,5
Pasta Vega - met diverse seizoensgroenten ^{1,2,8} VEGETARISCH	13

Plate gerechten.

Ossenhaaspannetje - met ui, champignons, cognacsaus, salade & frites ^{2,7,8}	19,5
Spareribs - met frites & salade ^{2,7,8}	18,5
Schnitzel - met frites & salade, met saus naar keuze (sauskeuzes onder hoofdgerechten vlees) ^{2,7,8}	16,5
Scampi & coquille met kaas overbakken ^{2,7,8,9}	18,5

Kindergerechten.

GESERVEERD MET FRITES, KOMKOMMER, TOMAAT EN APPELMOES

Snack naar keuze - frikandel of kroket ^{1,8}	7,5
Kinderijsje - 2 bolletjes vanille-ijs met slagroom & discodip ^{2,3,8}	5

Desserts.

Kaasdessert - 4 kazen met vijgenbrikje, druiven & vijgencompote ^{1,2,3,8}	10
Crème brûlée deluxe ^{2,8}	8
Trifle van rood fruit - aardbeien panna cotta, bramen bavarois & ruby chocolade mousse ²	9
Dame Blanche - vanille-ijs, warme chocoladesaus & slagroom ^{2,8}	7,5
Vanille ijs met verse aardbeien & slagroom ²	7
Coupe noisette - vanille ijs met nootjes, caramelsaus & slagroom ^{2,3}	6,5
Irish Coffee - met Jameson Whiskey	7
French Coffee - met Grand Marnier	7
Italian Coffee - met Amaretto Disaronno	7
Spanish Coffee - met Tia Maria	7
Mexican Coffee - met Kahlúa	7
Coffee 43 - met Licor43	7
Frozen Cappuccino Classic ¹	4
Frozen Cappuccino met topping: Chocolade ¹ - Kokos ¹ - Hazelnoot ^{1,3} - Witte chocolade ¹ - Caramel ¹	4,5

Heeft u een voedselintolerantie? Geef het even door.

DE CIJFERS ACHTER DE GERECHTEN CORRESPONDEREN MET ONDERSTAANDE ALLERGENEN

1. Gluten	4. Vis	7. Mosterd
2. Lactose	5. Schaaldieren	8. Ei
3. Noten	6. Schelpdieren	9. Selderij