



➤➤➤ **Tasting Menu – Proeverijtje 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.

4-gangen € 46,00 / 5-gangen € 56,00 / 6-gangen € 67,00

Koude en warme voorgerechten

Vegetarische gerechten

Warme geitenkaas / honing / salade / gegrilde watermeloen / pijnboompitten	15,00
Risotto van bosui / paddenstoelen / romige truffelsaus	15,00

Voorgerechten vis

Gemarineerde kabeljauw / citroen / venkel / rode ui / mini-maiskolf/ koriander	15,00
Tartaar van blue-fin tonijn / sesam / limoen en zeezout / boerenhoeve-ei / bloemkool / kerrie-crème	16,50
In roomboter gebakken coquilles Saint-Jacques / Baskische Bayonne ham / witlof /granaatappel / dille-crème	17,50
Halve Canadese kreeft / Cavaillon meloen / bloedsinaasappel / komkommer / vinaigrette van citrusvruchten en roze pepers	23,50

Voorgerechten vlees

Proeverijtje van boerderij-eend; pastrami van eendenborst / loempia gevuld met gekonfijte eendenbout / rillette van eend	15,00
Gegrilde Limburgse boerenhoevekip / Romeinse sla met gepocheerd ei / romige dressing / Parmezaanse kaas	15,00
Vitello tonnato van rosé gebraden 'Jeune Boeuf' kalfsvlees / tonijncrème / haricots verts / kappertjes	16,50
Carpaccio van Maas-Rijn-IJssel rund / marbré van ganzenlever / rucola truffelcrème / Parmezaanse kaas	18,50

Warme tussengerechten en soep

Soep van gevogelte / kokosmelk / gele curry /gemberwortel / citroengras / ravioli gevuld met scampi	13,50
Lauwarme gerookte zalm / couscous / roergebakken spinazie / gepofte paprika	15,50
Gegratineerde halve kreeft 'Thermidor' / Parmezaanse kaas / risotto	23,50

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 à 36,00

Pastrami van Iers rund / soja / chili / gember / sesamzaad
OF

Lauwwarme salade van gepelde en in knoflookboter gebakken scampi /
ras el hanout / limoen

SSS

Gegratineerde kabeljauwfilet / couscous / dille-roomsaus
(Extra tussengerecht à 13,50)

SSS

Gebakken scholfilet / rode Camarque rijst / zeekraal / knolselderij / witte wijnsaus
OF

Gaasterlands kruidenvarken / ravioli van paddenstoelen / structuren van wortel /
krachtige jus van zongedroogde tomaatjes

SSS

Miserable van bosvruchten / vers rood fruit / ijs van witte chocolade en framboos /
gel van framboos

Extra kaasgerecht à 10,50

Vier kaassoorten met vijgenbrood

Hoofdgerechten van vis

Gebakken scholfilet / rode Camarque rijst / zeekraal / knolselderij / witte wijnsaus	23,50
Op de huid gebakken gebakken kabeljauwfilet / gefrituurde scampie / risotto van scampi / gewokte spinazie / tomaat / venkelbotersaus	25,00
Gegratineerde rogvleugel / lintpasta / roergebakken zomergroenten / reductie van tomaat en lavendel	25,00
Coquilles Saint-Jacques en scampi / mousseline van pastinaak / lente-ui / rode puntpaprika / gekonfijte prei met vadouvan kruiden / dille-roomsaus	27,50
Gegratineerde hele kreeft 'Thermidor' / Parmezaanse kaas / risotto	42,50

Vegetarisch, vlees en gevogelte

Dagverse vegetarische suggestie	21,50
Gaasterlands kruidenvarken / ravioli van paddenstoelen / structuren van wortel / krachtige jus van zongedroogde tomaatjes	23,50
Borstfilet van Limburgse boerenhoevekip / gele wortel / verse doperwten / gekarameliseerd buikspek / dragon-roomsaus	23,50
Rosé gebraden 'Tagliata' van Iers rund / champignons / haricots verts / pommes frites / groene pepersaus	25,00
Lamsrugfilet / verse tuinbonen / aardappel gevuld met stoofje van lamsschenkel / lamsjus met provencaalse kruiden	27,50
Duo van kalfsvlees 'Jeune Boeuf' / kalfshaas en krokant gebakken kalfszwezerik / risotto van bospaddenstoelen / kalfsjus met rozemarijn	29,50

Al onze prijzen zijn in euro's



Kaas / Cheese

Selectie van Europese kazen door onze Maître Fromager 13,50
Choice selection of European cheeses of our Maître Fromager affineur
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas

Desserts uit onze patisserie keuken / Delicious afters

Citroencrème met limoncello en lange vingers / 10,50
champagnesorbet / crumble van yoghurt
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Moscato d'Asti 'Bricco Riella' à € 6,50 p/glas

Miserable van bosvruchten / vers rood fruit / ijs van witte chocolade 10,50
en framboos / gel van framboos
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Red Muscadel, Rietvallei Wijnlandgoed, Robertson, South-Africa à € 6,50 p/glas

Koffie-ijstaart / room van Irish whiskey / nougatine / caramel-fudge 10,50
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Jurancon 2009, Château Jolys, Cuvée Vieilles Vignes, à € 7,50 p/glas

Aardbeien 'Romanoff' / crème de cassis / kokos tuille / 10,50
bourbon-vanilleijs
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Château La Rame, Saint-Croix-du-Mont à € 7,50 p/glas

'Droom van chocolade' (minimal twee personen – ca. 15 minuten) ; 13,50
chocolade moelleux / chocolademousse / brownie / chocoladeijs /
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Graham's '10 years Tawny Port à € 7,50 p/glas