

Bij de borrel...

Brood met hummus, gerookte vegan roomkaas en bbq dipsaus | 9.50

Nachos met guacamole en kaas dip | 9.00

Huisgemaakte warm gerookte Iberico ham met mango mosterd | 15.00

Huisgemaakte vegetarische bitterballen met mosterd room | 10.00

Borrelplank met brood, serranoham, vegetarische bitterballen en nachos met dips | 19.50

Voorgerechten

Loempia oesterzwam tempura | 12.00

Prei/ kool/ zwarte knoflook/ dipsaus sesam/ miso/ bergamot

Tartaar van aged rode biet en avocado op red char salade | 14.00

Sinaasappel/ knolselderij/ krokante boekweit/ mierikswortel/ limoen- en wasabi saus

Gerookte zalm en mousse van zalm | 15.00

Groene kruiden en mosterdsaus/ verse zuurkool

Coquille van de grill | 17.00

Sabayonne Hollandaise/ sjalot/ kastanjechampignons

Pikante Gamba | 14.00

Aioli/ puree/ salty finger

Tataki Regio rund | 13.00

Ponzu yuzu saus/ asperge erwten scheuten

Iberico BBQ finger | 16.00

Bbq romesco saus/zoetzuur

Steak tartaar | 15.00

Regio rund/rode ui/kappertjes/cornichons/truffelsaus

- *met biologische eendenleverpate + 7.50*

- *met geraspte verse truffel + 5.00*

Hoofdgerechten

Limburgse Asperges Vegan | 27.50

Paddenstoel/ ham van knolselderij/ romige Hollandaisesaus/ gerookte amandel crunch

Limburgse Asperge | 29.50

Huisgemaakte gerookte Iberico ham/ Hollandaise/ bonken

Gegrilde steak van aged rode biet | 27.50

Wortel limoenblad/ roze peperkorrel saus/ rozeval/ pikante puntpaprika

Vis in het seizoen | 28.50

Zeekraal/ romige groene basmati rijst/ pastinaak/ ponzu lime saus

Zeebaars van de grill | 28.00

Dille-lavas saus/ ratatouille/ hasselback aardappel

Polderhoen dijfilet limoen rozemarijn | 25.00

Zoete aardappel/ haricots verts/ romige bbq saus

Zijlende regio rund | 27.50

Kriel aardappel/ romanesco/ bearnaise saus

Bijgerechten

Huisgemaakte frieten met truffelsaus | 6.00

Frisse Koolsalade | 5.00

Desserts

Choco | 10.00

Brownie/ mousse/ salted caramel ijs

Lemon curd cake | 9.50

Mokka-ijs/ kaneelroom

Trifle | 8.50

Aardbei/ mascarpone/ crunchy amandel/ lavendel swirl

Zoet hartige mascarpone cheesecake | 12.50

Graanatappel mousse/ vanille/ druiven/ vijgen

Voor bij de koffie

Chocobrokken | 3.50 p/st 50 gram

Menu

Proeverij menu 5 gangen | 52.50

- keuze uit 2 voorgerechten, 2 hoofdgerechten en 1 dessert
- porties aangepast op basis van 5 gangen
- naar keuze uitgeserveerd in 3 of 5 gangen