

menu vanaf 23-03-2018

Stel uw drie- of viergangen menu samen uit de **zwart** gedrukte items van de kaart.

3 gangen menu € 27,50

4 gangen menu € 32,75

Tafelwater fles 1 ltr naturel/sprankelend €4,75 karaf WML ± 1 ltr 2,5

Voorgerechten:

á la carte

Wijngaardslakjes , geserveerd in championkoppen, café de Paris saus met knoflook	10,5
Zalm , in Gin-Tonic gemarineerd, bouillon van groene appel	10,5
Huisgerookte kip , geserveerd op Blini, Thousand Islands dressing	10,5
Carpaccio van rund met pestodressing (extra 2.5)	12,5
Carpaccio van rund met truffelmayonaise (extra 3.5)	13,5
Tomaat-Mozarella met Pestodressing en Balsamicocrème (extra 3)	13

Soepen:

Surprisesoep: Proeverij van drie verschillende soepjes	6,5
---	-----

Hoofdgerechten:

Rumpsteak van Lam , kruidensaus, parelgort	21,5
Vis van de dag , zwarte pasta, romige saus met Sereh en gember	21,5
Struisvogelbiefstuk , notenboter, witlof, aardappelgratin	21,5
Konijn op Limburgse wijze: twiè (2) betskes in 't zoer (extra 4.5)	24,5
Hazenbout , romige wildsaus (extra 5.5)	25,5
Lamshiel in rode wijn gegaard (extra 5.5)	25,5

Desserts:

onze zoete suggesties van de dag :	8,5
koffie met een klein likeurtje. Maak uw keuze uit:	
- Triple sec (sinaasappellikeur) of - Limoncello , of - Whiskycream	6,5
Buitenlandse Kaas (extra 3.5)	11,5
Bij de kaas een proeverijtje van twee verschillende oude ports? 2 halve glazen samen:	6

Heeft u vragen over allergenen: meldt ze ons