

## menu vanaf 05-05-2018

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

<b>Tartaar van rund</b> , sjalot, zoetzure groenten	10,5
<b>Spagetti van asperges</b> , schuim van asperges, hammousse	10,5
<b>Quenelles van snoekbaars</b> , saus van garnalenbisque (bereidingstijd min. 15 minuten)	10,5
<b>Carpaccio van rund</b> met pestodressing (extra 2.5)	12,5
<b>Carpaccio van rund</b> met truffelmayonaise (extra 3.5)	13,5
<b>Tomaat-Mozarella</b> met Pestodressing en Balsamicocrème (extra 3)	13

### Soepen:

<b>Surprisesoep:</b> Proeverij van drie verschillende soepjes	6,5
<b>Aspergesoep:</b> de <b>luxe</b> uitvoering. Met een eitje, asperge en naar keuze Hollandse garnaaltjes of ham ( <b>supplement+€ 3</b> )	9,5

### Hoofdgerechten:

<b>kalf "Surf&amp;Turf"</b> , Nicoise style, met tonijnsaus	22,5
<b>Vis van de dag</b> , venkel, milde saus met Gentse mosterd	21,5
<b>Coq au vin</b> , filet van maiskip in oa rode wijn en kruiden zachtjes gegaard	21,5
<b>Limburgse asperges</b> , geserveerd met gekookte ham, Hollandaise saus, eitje, getruffeerde aardappelpuree	22,5
<b>Konijn op Limburgse wijze:</b> twiè (2) betskes in 't zoer (extra 4.5)	24,5
<b>Lamshiel</b> in rode wijn gegaard (extra 5.5)	25,5

### Desserts:

<b>onze zoete suggesties van de dag :</b>	8,5
<b>koffie</b> met een klein likeurtje. Maak uw keuze uit: -Triple sec (sinaasappellikeur) of -Limoncello, of -Whiskycream	6,5
<b>Buitenlandse Kaas</b> (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