























Voorgerechten

- Stokbrood kruidenboter** € 6,25
French bread – herbal garlic butter
  
GLUTEN MELK ZWAVELDIOXIDE
- Gedroogde Limburgse ham - kleine salade – honing mosterd dressing** € 13,50
Dried Limburger ham – small salad – honey mustard dressing
  
MOSTERD ZWAVELDIOXIDE MELK
- Carpaccio van gerookte zalm - salade – dressing dille limoen mierikswortel** € 14,50
Carpaccio of smoked salmon - salad – dill lime horseradish dressing
 
VIS ZWAVELDIOXIDE
- Soep naar gelang het seizoen** € 6,75
Soup of the season
Wisselende allergenen
- Licht gebonden soep van courgette** € 6,75
Slightly creamy soup of courgette
 
ZWAVELDIOXIDE MELK
- Garnalenkroketten – knoflookmayonaise - salade** € 11,50
Shrimp Croquette – garlic mayonnaise - salad
   
ZWAVELDIOXIDE MELK GLUTEN SCHAALDIERTEN
- Carpaccio van ossenhaas - Parmezaanse kaas – truffelmayonaise – zongedroogde tomaat** € 14,50
Carpaccio of beef – Parmesan cheese – truffle mayonnaise – sundried tomato
   
MELK ZWAVELDIOXIDE NOTEN MOSTERD
- Salade – tomaat - mozzarella – pesto olie** € 11,50
Salad – tomato – mozzarella – pesto oil
   
ZWAVELDIOXIDE MOSTERD MELK NOTEN

Hoofdgerechten

Visvangst van de week – saus – aardappelgarnituur – warme groente € 26,50
Fish Catch of the week – sauce – potato garnish – warm vegetables



Rundertournedos van Blanc Blue Belge rund – kruidenboter of pepersaus – aardappelgarnituur – warme groente € 24,50
Tournedos of beef – herbal garlic butter or peppersauce – potato garnish – warm vegetables



Stoverij van Eperheide lam – aardappelgarnituur - warme groente € 19,50
Stew of Eperheide Lamb – potato garnish – warm vegetables



Zacht gegaard Limburgs spaakbeenhammetje – eigen jus - aardappelgarnituur – warme groente € 24,50
Gently cooked Limburger spoke bone ham – own gravy – potato garnish – warm vegetables



Kip Tartuffo – pasta – warme groente – truffelsaus € 22,50
Chicken Tartuffo – pasta – warm vegetables – truffle sauce



Pasta Bolognese – sla – Parmezaanse kaas € 15,00
Pasta Bolognese – salad – Parmesan cheese



Pasta Pesto Vegetarisch € 19,50
Vegetarian Pasta Pesto



Desserts

Rabarber Crumble met vanille ijs en slagroom € 8,50
Rhubarb Crumble with vanilla ice cream and whipped cream



Crème brûlée van citrus € 9,50
Crème brûlée from citrus



Parfait van aardbei € 8,50
Parfait of strawberry



Chocoladetaartje met een gesmolten hart € 9,50
Chocolate pie with a melted heart



Dame blanche € 8,50
Dame Blanche



Kindergerechten

Frites met bitterballetjes € 9,50
Fries with croquette balls



Frites met frikandel € 9,50
Fries with frikandel



Pasta Bolognese € 9,50
Pasta Bolognese



Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie – voedselintolerantie.

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

Wij verzoeken u voordat u uw gerechten besteld duidelijk uw allergieën of intoleranties kenbaar te maken.