

## VOORGERECHTEN BROOD EN BOTER

GEBAKKEN COQUILLES 	18.00
Italiaanse ham   witlof   bieslook   truffel	
RODE MUL	16.00
Parelcouscous   bloemkool   radijs	
KROKANT BUIKSPEK	15.00
Pinda   gele curry   Coppa di Parma   sambai	
DRIE BEREIDINGEN VAN RUND	16.00
Filet americain   bitterbal   rosbeef	
CARPACCIO VAN KOMKOMMER  	14.00
Antiboise   brie   walnoten	
TAFELBROOD	5.50
Tapenade   kruidenboter	



## SOEPEN BROOD EN BOTER

SEIZOENSSOEP	dagprijs
TOMATEN-GROENTESOEP 	6.50
GEGRATINEERDE UIENSOEP 	8.50


## SALADES BROOD EN BOTER

SALADE LIMBOURG 	16.50
Valdieukaasje uit de oven   spekjes   appel	
SALADE OSSENHAASPUNTJES	17.50
Sesamzaad   paddenstoelen   taugé	
SALADE GEBAKKEN EN GEROOKTE VISSOORTEN	22.50
Cocktailsaus	
SALADE CAPRESE 	15.50
Mozarella   tomaat   dressing	

## TUSSENGERECHTEN

RISOTTO VARKENSWANG 	16.00
Truffeljus   bospaddenstoelen	
GNOCCHI 	14.00
Courgette   paprika   spinazie   knoflook   roomsaus	
BOUILLABAISSE	15.00
Croutons   rouille	

## WINE &amp; DINE CLASSICS

HAMBURGER "DE LIMBOURG"	19.50
Heuveland Angus   kaas   bacon   frites	
SATÉ VARKENSHAAS	19.50
Atjar   gebakken uitjes   kroepoek   frites	
LIMBURGS ZUURVLEES	18.50
Salade   frites	
VEGETARISCHE BURGER 	17.50
Vegan burger   sla   augurk   tomaat   frites   vegan mayo	

## HOOFDGERECHTEN

RAVIOLI 	19.00
Spinazie   ricotta   saus van gedroogde tomaat   oregano	
KALFS RIB EYE 	25.00
Risotto bospaddenstoelen   seizoensgroenten   morieljes saus	
KABELJAUWFILET	25.00
Ravioli spinazie ricotta   venkelbotersaus   antiboise   groene asperges	
LAMSFILET	28.00
Gratin   lamsjus   ratatouille   kruidenkorst   witlof	
SURF EN TURF 	35.00
Tournedos   2 black tiger scampi's   kreeftensaus   wok groenten   klei aardappeltjes	
TAGLIATELLE	27.00
3 coquilles   3 scampi   groenten   romige kreeftensaus	

*Bij een gezelschap vanaf 8 pers. verzoeken wij de keuze van de hoofdgerechten tot 4 te beperken.*

## SURPRISE MENU

Een culinaire reis door de seizoenen

3 GANGEN	45.00
4 GANGEN	55.00

## WINE &amp; DINE MENU

## RODE MUL

parelcouscous | bloemkool | radijs

\*\*\*

TAGLIATA VAN RUND 

groenten | kleiaardappeltjes in de schil | saus van tuinkruiden

\*\*\*


## PANNA-COTTA VAN EARL-GREY THEE

vanille-roomijs | crumble | thee-siroop

SUPPLEMENT KAAS +5.00 i.p.v. dessert

39.50

## SUPPLEMENTEN

ZOETE AARDAPPELFRIES MET TRUFFELMAYONAISE	5.50
FRIES MET MAYONAISE	5.50
TAFELBROOD Kruidenboter   tapenade 	5.50
KLEINE GEMENGDE SALADE	4.50

## DESSERTS

KAASPLATEAU	15.00
DAME BLANCHE	10.00
Vanille-ijs   warme chocolade-saus   slagroom	
APFELSTRUDEL	9.50
Vanille-saus   vanille-ijs   slagroom	
PANNA-COTTA VAN EARL-GREY THEE	11.00
Vanille-roomijs   crumble   thee siroop	
KOFFIEJSTAART	10.00
Whiskeyroom   caramel   nougatine	
SCROPPINO	9.50
Citroensorbet-ijs   Prosecco   Wodka	



Vegan



Vegetarisch



Kan ook vegetarisch



Glutenvrij