

VOORGERECHTEN

TONIJN TATAKI

Rauwe gemarineerde tonijnfilet met een tropische saus van mango en rode pepers, geserveerd op een bedje van ziltige zeeuiersalade.

GEROOKTE EENDENBORST + €2.00 *ei - mosterd*

Geserveerd met in honing-mosterdsaus gemende salade, gecomplementeerd met kleine Amarena kersjes en gedroogde mango bits.

CARPACCIO PIEMONTE + €2.00 *lactose*

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas besprenkeld met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en een kleurrijk saladeboeket.

MEDITERRAANSE COUSCOUSSALADE *tarwe - gluten - lactose*

Salade van grof gemalen durumtarwe gemengd met amandel, rozijnen, verse mint, gecomplimenteerd met gegrilde groenten en Feta.

CAESARSALADE *tarwe - gluten - lactose*

Bekende salade van knapperige Romeinse sla, gemengd met een ansjovis dressing, afgemaakt met desembrood croutons, een gekookt eitje en Parmezaanse kaas.

THE CRUNCH *sesam - soja - tarwe - gluten*

Lauw warme krokante Uramaki rol met een mozaïek van gemarineerd zeewier en gele kool. Een vegetarisch kroepoekje en wasabimayonaise doen de rest.

SOEPEN

TOMATEN *selderij - lactose - gluten*

Traditionele soep van tomaat en basilicum met of zonder gehaktballetjes.

MOSTERD *lactose - mosterd*

Zachte romige soep van Limburgse mosterd, besprenkeld met bieslook.

CONSOMMÉ

Heldere getruffeerde gevogeltebouillon met garnituur van kip en bospaddestoelen.

HOOFDGERECHTEN

NOORD-AFRIKAANSE FALAFEL *sesam - soja - tarwe - gluten*

Gefrituurde kikkererwtballetjes, gemengd met een pittige saus van rode peper, komijn, koriander, knoflook en tomaten vergezeld van couscous en groenten.

CURRY MADRAS *gluten - lactose*

Gepofte knolselderij met een curry van verschillende specerijen, vergezeld van gestoomde witte Basmati rijst en een zoetzuur van bloemkool.

TOSCAANSE RAVIOLI *gluten - lactose*

In groentebouillon gekookte deegkussentjes gevuld met champignons, gebakken bospaddestoelen, truffelchips en gearomatiseerd met een vleugje truffelolie.

TRADITIONELE VIS VAN DE DAG *lactose*

Gebakken visfilet met een botersaus en gehakte peterselie, geserveerd met aardappeltjes en een mix van gemengde groenten.

SCHNITZEL *gluten - ei*

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappel wedges en gemengde groenten. Naturel geserveerd of met keuze uit peper- of champignonsaus.

PICCATA *lactose*

Gebakken maishoenderborst bedekt met een saus van pomodori tomaten, ui, kappertjes en citroen op een zachte crème van aardappel.

FRANSE ENTRECÔTE + €10.00 *lactose - ei*

Een mooi stukje gegrilde runderlende met een 'bite', geserveerd met Roseval aardappel, groente ratatouille en een luchtige bearnaise saus.

HUISKAMERGERECHT

Vraag naar het gerecht van vandaag.

DESSERTS

DAME BLANCHE *lactose - noten*

Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje van warme chocolade saus, afgemaakt met groene thee geparfumeerde witte chocolade schotsen.

DUTCH DELIGHT *lactose - noten - gluten*

Licht romig stroopwafel-ijs met slagroom en een knapperige kletskep.

BLACK HAWAI SORBET *lactose - noten*

Verrassende samenstelling van kokosnoot-ijs met een Piña Colada saus en stukjes ananas.

FRIANDISES *lactose - noten*

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

ASSORTIMENT KAAS + €6.00 *lactose - noten*

Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en Kletzenbrood.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

 Vegetarisch