



Menukaart

Voorgerechten en salades

- Carpaccio De Bongerd** € 12.00
Carpaccio van rund met pesto, rucola, gemarineerde tomaatjes, pijnboompitten en oude kaas
- Reuzenpaddenstoel met geitenkaas en honing (v)** € 9.75
Reuzenpaddenstoel met gegratineerde geitenkaas, honing, rucola, noten en kletsenbrood
- Salade groenten (v)** € 9.75
Frisse salade met diverse variaties van groenten en verse kruiden
- Vissalade** € 12.50
Verfrissende salade met diverse vissoorten en Citrus vinaigrette
- Surf en turf** € 13.50
Salade met gebakken ossenhaaspuntjes, gerookte zalm en gebakken scampi's

Soepen

- Tomatensoep** € 4,75
Heerlijke huisgemaakte tomatensoep
- Paddenstoelenbouillon (v)** € 5,75
Krachtige bouillon met verse paddenstoelen en bosui
- Bouillabaisse (aan tafel geserveerd!)** € 12.50
Overheerlijke Franse vissoep, gevuld met diverse soorten verse vis en schaaldieren, aan tafel geserveerd!
- Knoflookkaassoep** € 6,50
Knoflooksoep met spekjes, bosui, kruiden, afgemaakt met geraspte kaas



Pasta/ Risotto

Risotto/ zalm € 15.50

Risotto met kruidige zalm, afgemaakt met crème fraîche, Grana Padano en rucola

Paddenstoelenrisotto (v) € 15.50

Risotto met verschillende soorten paddenstoelen, afgemaakt met crème fraîche, Grana Padano en rucola

Spaghetti olio aglio (v) € 12.50

Spaghetti met knoflook, rode peper en verse kruiden

Brood met kruidenboter is per portie te bestellen voor € 2,50

Vleeshoofdgerechten

(Bij alle hoofdgerechten worden passende groente- en aardappeln garnituur geserveerd)

Tournedos € 24.50

Tournedos van runderhaas met pepersaus of sjalottenjus

Spareribs € 18,50

Heerlijk gekruide huisgemaakte spareribs en knoflooksaus

Kip- saté € 17.50

Spiesen van botermals kippendijenvlees gemarineerd in ketjapmarinade, afgemaakt met pindasaus

Duo van lamsvlees € 25.00

Twee bereidingen met lamsvlees met gepofte tomaatjes en een overheerlijke saus met tijm en honing

Limburgse hoenderfilet € 22.00

Zacht gegaarde hoenderfilet gevuld met pesto, tomaat en olijven vergezeld met een saus van tomaat, knoflook en kruiden



Vishoofdgerechten

Bij alle hoofdgerechten worden passende garnituren geserveerd

Scampi's	€ 22.50
Scampi's met rode peper, kruiden en knoflook met Gran Padano gratineerd	
Zalmfilet	€ 21.00
Zalmfilet met heerlijke witte wijnsaus	
Roodbaarsfilet	€ 21.00
Roodbaarsfilet met tomatensaus en verse kruiden	
Catch of the day	€ dagprijs
Verse vis dagelijks geselecteerd door de kok	

Verrassingsmenu

Laat u verrassen door de kok die dagelijks met mooie verse producten een verrassend menu voor u samenstelt. Bij de menu's kan eventueel een passende wijn worden geserveerd, informeer hierover bij de bediening.

2- gangen verrassingsmenu....	€ 29.50
3- gangen verrassingsmenu....	€ 34.50
4- gangen verrassingsmenu....	€ 39.50

Kindergerechten

Tomatensoepje	€ 3.50
Kinderschnitzel met groenten en friet	€ 8.00
Kroket, frikandel of kipnugget met friet en appelmoes	€ 6.50
Kinderijsje	€ 3.75



Nagerechten

Drakendessert Verrassingsdessert van de kok	€ 9,50
Winterse loempia Loempia van peperkoek en kaneelijs	€ 8,50
Chocolademousse Duo van chocolademousse	€ 8,50
Crème brûlée Vanille dessert met een gebrand krokant korstje en vanille ijs	€ 8,50
Kaasplankje Assortiment van heerlijke mooie kazen met Limburgse appelstroop	€10,50

Coupes

Coupe yoghurt Amarena Yoghurt Amarena ijs, Amarena kersen, witte chocolade dip en slagroom	€ 6,50
Coupe witte dame Vanille ijs, chocoladesaus, slagroom en notendip	€ 6,50
Drakencoupe Verrassingscoupe met ijs, vers fruit, saus en slagroom	€ 7,50