

Ons keuzemenu:

Om misverstanden over de rekening te voorkomen, vragen wij u vriendelijk om **vóóraf** duidelijk aan te geven of u van dit complete menu gebruik wilt maken.

- ❖ Rundercarpaccio: Rucola, parmesan, pijnboompit, truffelcrème
- ❖ Champignons 'Bourguignonne': Knoflook-kruidenroom, kaas
- ❖ Gebakken mosselen: Romige curry, gember, koriander
- ❖ Soep van de dag / Bouillabaisse
- ❖ Baba Ganouche (auberginecrème) met tempeh (vegan)

Drie gangen

- ❖ Authentiek Limburgs zuurvlees anno 2018
- ❖ Varkenshaasmedaillons champignon-truffel roomsaus
- ❖ "Papillote Provençale" Vispakketje van witvisfilet met groente en kruiden
- ❖ Runderhaaspuntjes met brie en portsaus
- ❖ Aardappelgnocchi met paddenstoelen met crème van aardpeer (vegan)

€28,50 p.p.

- ❖ Chocoladekwartet: Vier keer chocolade
- ❖ Poire "Belle Hélène": Gepocheerde peer, vanille-ijs, chocoladesaus
- ❖ "Carrot Cake": Yoghurtijs, wortel, witte chocolade
- ❖ "Irish Koffie": Gekarameliseerde crème van koffie en whisky
- ❖ "Kan niet kiezen": Verschillende zoete lekkernijen
- ❖ Selectie van diverse soorten kaas

Bij de voorgerechten serveren wij brood & boter en bij de hoofdgerechten verse frites, passende warme groente en salade.

Onze voorgerechten:

		Hoofd- gerecht
Salade met lauwwarme Val-Dieu kaas, paddenstoelen	€ 8,95	€ 16,50
Salade met gepelde scampi uit de wok met saus van lemongrass, sweet chili & knoflook	€ 14,50	€ 24,50
Gebakken mosselen: romige curry, gember, koriander	€ 9,25	
Rundercarpaccio:		
Rucola, parmesan, pijnboompit, truffel crème	€ 8,75	
Baba Ganouche (auberginecrème) met gebakken dagvis	€ 11,50	
Baba Ganouche (auberginecrème) met tempeh (vegan)	€ 8,50	€ 16,50
Champignons Bourguignonne, in kruidenroom met kaas gegratineerd	€ 7,85	€ 15,50
Gebakken bloedworst met spekjes, appel en ui	€ 9,75	€ 15,75

Onze soepen:

Bouillabaisse met Rouille (klassieke Franse vissoep)	€ 8,75	€ 12,95
Kleine kop Bouillabaisse	€ 6,50	
Soep van de dag	€ 5,50	
½ kopje soep voor kids & senioren	€ 3,90	

Onze voorgerechten en soepen serveren wij met brood & boter.

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vertel het ons.
Wij houden graag rekening met uw specifieke wensen.

Onze specialiteiten:

Vis van de dag (vraag uw gastheer/vrouw)	dagprijs
Papillotte "Provençale" pakketje van witvisfilet, groente en Provençaalse kruiden	€ 18,90
Varkenshaas met Brie en portsaus	€ 18,50
Schnitzel Stroganoff: Gevuld met paprika, tomaat, champignons	€ 17,50
Authentiek Limburgs zuurvlees anno 2018	€ 18,75
Tournedos in rode portsaus	€ 23,50
Tournedos met peper-cognacsaus	€ 23,50
Aardappel gnocchi met gewokte paddenstoelen en crème van aardpeer	€ 17,95

Onze hoofdgerechten serveren wij met salade, verse frites en passende warme groente.

Voor onze kleintjes: (tot 12 jaar)

Spaghetti Bolognese	€ 8,75
Frikandel, kipnuggets of kroket met frites, appelmoes & mayonaise	€ 6,75
Kleine schnitzel met frites, mayonaise en appelmoes	€ 11,50

Onze nagerechten: € 8,50

Chocoladekwartet: Vier keer chocolade

“Poire Belle Hélène”: Gepocheerde peer, vanille-ijs, chocoladesaus

“Carrot Cake”: Yoghurtijs, wortel, witte chocolade

“Irish Koffie”: Gekarameliseerde crème van koffie en whisky

“Kan niet kiezen”: Verschillende zoete lekkernijen

Selectie van diverse soorten kaas

Kinderijsje € 3,75

Onze koffiespecialiteiten:

Poortwachterskoffie € 8,95
pletsjeskoek, likeur, slagroom & een bolletje ijs
(alles apart geserveerd)

Kabouterkoffie, met likeur van “La Chouffe” € 6,95

Irish Coffee of Limburgse koffie (ongezoete licht geslagen room) € 6,75

French (Grand Marnier) of Spanish (liquor 43) Coffee € 6,95
(met zoete slagroom)

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Meld het ons.
Wij houden graag rekening met uw specifieke wensen.