



Onze keukenbrigade laat U in ons restaurant kennismaken met de bourgondische Limburgse keuken gecombineerd met wereldse smaken. Onze nadruk ligt op pure, regionale en eerlijke producten die allemaal tot hun recht komen in de verfijnde gerechten. Geïnspireerd door verschillende wereldse keukens en al het moois dat Limburg te bieden heeft zult u door onze brigade de gehele avond genieten, van amuse tot dessert.

3-gangen menu € 45,-

4-gangen menu € 55,-

VOORGERECHTEN

Trio van zalm

Lolly | Gerookt | Eitjes | Limoen crème | Mini komkommer | Appel | Wortel

Steak tartaar van tomaat [✓]

Radijs | Pijnboompitjes | Filodeeg | Bos ui | Peterselie mayo | Brioche

Carpaccio rund(entrecote)

Gemarineerd | Cherrytomaat | Truffel | Gefrituurde kappertjes | Parmezaan Crumble | Frise | Truffelmayo

TUSSENGERECHTEN

Buikspek

Zacht gegaard | Afgelakt met aceto | Mizuna sla | Frise

Bisque

Scampi | Tomaten blok | Schuim

Kwartel pootje

Dragon schuim | Snijboon | Cress | Gekonfijt pootje

Tomatenboullion

Basilicum schuim | Geitenkaas | Pijnboompitjes

Heeft u vragen over allergieën of dieetwensen, vraag het onze medewerkers!

Vegan [✓]



HOOFDGERECHTEN

Ocean beef

Dauphine puree | Spitskool rolletje | Madeira saus | Wortel crème

Parelhoen

Salsa verde | Schuim citroengras | Prak aardappel | Gepofte zoete ui

Dorade

Mouseline | Gestoofde prei | Wasabi zeewier | Beurre blanc

Ratatouille ✓

Courgette | Aubergine | Tomaat | Ui | Knoflook | Olijfolie | Basilicum

NAGERECHTEN

Chocolade sensatie

Loempia | Pure chocolade | Framboos | Witte chocolade | Crumble

To share koffie parfait

Parfait | 2 Pax | choco | Tia Maria | Espresso crumble

Lemon curd

Lemon curd | Eiwit | Roodfruit | Mint

Kaas plank

Vijgen brood | Chutney | 5 Soorten
€ 12.50 Supplement

Heeft u vragen over allergieën of dieetwensen, vraag het onze medewerkers!

Vegan ✓