

## Asperge menu | Asparagus menu Drie-, vier, vijfgangendiner

Romige Limburgse aspergesoep met een traditioneel garnituur  
Creamy Limburg asparagus soup with traditional garnishing

Limburgse champignonkoppen, gebakken Belgische spinazie en saus van eekhoortjesbrood  
Mushroom caps from Limburg, fried Belgian spinach, cep mushroom sauce

Crème van asperges, gegrilde reuze gamba en een siroop van rode biet  
Cream of asparagus, grilled giant prawns and a beetroot syrup

Asperges op traditionele wijze  
(gekookte asperges, Boeren achter ham, gekookt ei, botersaus, Hollandaise saus)  
Traditional style Asparagus  
(boiled asparagus, farmhouse ham, boiled egg, butter sauce, Hollandaise sauce)

Smoothie van frambozen, bavaroise van aardbeien en roomijs van asperge  
A raspberry smoothie, strawberry bavarois and asparagus ice cream

€ 37,50 - € 42,50 - € 47,50

## Voorgerechten | Starters

- **Specialiteit van het huis** - € 11,75  
Limburgse champignonkoppen, gebakken Belgische spinazie, saus van eekhoortjesbrood

- **Specialty of the house** -  
Mushroom caps from Limburg, fried Belgian spinach, cep mushroom sauce

Graved Lacks van Noorse zalm, in olijfolie en citroen, gemarineerde groene asperges, quinoa met gepofte paprika, vinaigrette van honing en rode ui € 11,75  
Gravad lax of Norwegian salmon, green asparagus marinated in olive oil and lemon, quinoa with roast sweet pepper, vinaigrette of honey and red onion

Proeverij van regionale soepen € 7,75  
Geroosterde zoete pompoensoep met een dakje van verse melkschuim  
Romige Limburgse asperge soep, zalm snippers  
Soep van doperwten met vers uitgebakken spekjes  
A selection of regional soups:  
Roast sweet pumpkin soup topped with fresh milk froth  
Creamy Limburg asparagus soup with salmon snippets  
Pea soup with bacon croutons

Ceviche van zwarte heilbot, kruidenmayonaise en verse kruidensalade € 10,75  
Ceviche of black halibut, herb mayonnaise and a herb salad

Gerookte filet van speenvarken, ananascompote met chilipeper, € 10,75  
crème van haricots verts  
Smoked fillet of suckling pig, pineapple compote with chilli pepper, haricot verts cream

Gehakte tartaar van rund, rauwe in een tapenade van zwarte zomer truffel € 11,75  
gemarineerde asperge, crème van geroosterde zoete knoflook  
Freshly made steak tartar, raw marinated asparagus in a black summer truffle tapenade, with sweet roast garlic cream

## Hoofdgerechten | Main courses

- Surf en Turf** € 22,75  
Gebakken ossenhaas en zachtgegaarde gamba, kruidenboter, witte wijn botersaus  
Surf and Turf  
Fried beef tenderloin with lightly braised giant prawns, herb butter and a white wine butter sauce
- Gebakken parelhoen suprême, saus van citroengras, siroop van rode biet** € 23,75  
Fried guinea fowl supreme, with a lemongrass sauce and beetroot syrup
- In witte wijn en verse kruiden gepocheerde kabeljauwfilet, saus van boter en rode wijn** € 23,75  
Cod fillet poached in white wine and fresh herbs with a red wine butter sauce
- Gebakken doradefilet, saus van saffraan** € 23,75  
Fried dorado fillet with saffron sauce
- Paprika risotto, Italiaanse groenten en crème van wortel** € 18,75  
Sweet pepper risotto, Italian vegetables and cream of carrot
- Asperges op traditionele wijze (gekookte asperges, boeren achterham, gekookt ei, botersaus, Hollandaise saus)** € 21,75  
Traditional style Asparagus (boiled asparagus, farmhouse ham, boiled egg, butter sauce, Hollandaise sauce)
- Extra garnituur - 3 asperges met boter saus** € 2,75  
Extra garnishing - 3 asparagus spears with butter sauce
- Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur.***  
***Our main courses will be served with potatoes.***

## Nagerechten | Desserts

- Dessert van de chef** € 8,75  
Informeel snel daar dit verrassende dessert  
The chef's special dessert  
Ask about today's surprise
- Cheesecake van blauwe bessen, compote van bloedsinaasappel, Belgische chocolade ijs** € 8,75  
Blueberry cheesecake with blood orange compote and Belgian chocolate ice cream
- Assortiment van Franse kazen, Fries roggebrood, gebrande walnoten** € 9,75  
Selection of French cheeses. Friesian rye bread and roasted walnuts
- Crème brûlée van koffie, gemarineerde perzik en een mousse van Amaretto** € 8,75  
Crème brûlée of coffee, marinated peaches and an Amaretto mousse

## Bijpassend wijnarrangement | Accompanying wines

Maak uw avond compleet en geniet van een heerlijk bijpassend wijnarrangement

Buy your dinner with accompanying wines now

€ 27,50 - € 32,50 - € 37,50