

## Voorgerechten Starters

- Specialiteit van het huis -** € 11.75  
**Limburgse grotchampignons**  
met een klassieke vulling van champignons en echte room  
geserveerd met Belgische spinazie  
- Our house specialty -  
Limburg button mushrooms with cep sauce, served with Belgian spinach
- Proeverij van soepen** € 8.75  
-bospaddenstoelensoep, schuim van melk  
-ambachtelijke licht gebonden zuurkoolsoep, uitgebakken spekjes  
-krachtige wildbouillon, herfstscheuten  
Taste experience soups:  
-wild mushroom soup, milk froth  
-light creamy soup of sauerkraut, made according to traditional methods,  
fried bacon dices  
-nourishing game broth, autumn shoots
- Filet van huisgerookte IJsselmeer snoekbaars, salade van** € 11.75  
**aardappel en appel, geparfumeerd met zwarte truffel en dragonolie**  
Fillet of 'IJsselmeer' pike perch, smoked on the premises, salad of potato  
and apple, flavoured with black truffle and tarragon oil
- Rillettes van ganzenborst, compote van rode ui en spinazie,** € 12.75  
**crème van rooibos thee**  
Potted goose breast (rillettes), compote of red onion and spinach,  
cream of Rooibos tea
- Carpaccio wild zwijn "de Bovenste Molen"** € 12.75  
Carpaccio of wild boar "de Bovenste Molen"
- Soufflé van witte Limburgse geitenkaas, salade van rucola,** € 11.75  
**compote van blauwe vijgen** ( bereidingstijd 8 min. )  
Soufflé of white goat's cheese from Limburg, salad of rocket lettuce,  
compote of blue figs (preparation time 8 min)

***Dagelijks wisselend 4-gangen diner € 42.50***  
***Daily changed 4-course dinner***

***Bijpassend wijnarrangement € 27.50***  
***Accompanying wines***

**Wij verzoeken u vriendelijk om met betrekking tot het  
roken en mobiel telefoneren de huisregels te respecteren.**

We kindly request to you respect the house regulations with respect to smoking and cellular communication.

## Hoofdgerechten Main courses

- In groene kruidenthee gepocheerde filet van Noordzeeschol,** € 22.75  
witte wijn-botersaus met saffraan  
Fillet of North Sea plaice, poached in green herb tea,  
white wine-butter sauce with saffron
- Gegrilde Noorse zalmfilet, gebakken St. Jakobsschelpen,** € 23.75  
saus van vers citroengras en rode peper  
Grilled Norwegian salmon fillet, fried Coquille,  
sauce of fresh lemongrass and red pepper
- Suprême van poulet noir, saus van Jägermeister** €22.75  
Breast fillet of 'poulet noir', sauce of Jägermeister
- Gebakken diamanthaas, krokant gebakken kalfszwezerik,** € 24.75  
béarnaisesaus  
Fried shoulder beef fillet steak, crunchy fried veal sweetbread,  
sauce béarnaise
- Gebraden Nieuw-Zeelandse hertenrugfilet met een korst** €26.75  
van grove Limburgse mosterd en peterselie,  
saus van huisgemaakte peperkoek  
Fried fillet of New Zealand venison saddle with a crust of coarse  
'Limburg' mustard and parsley, sauce of homemade gingerbread
- Lasagne van zoete aardappel, prei, champignons en kummel,** €22.75  
mousseline van pastinaak en gemarineerde tomatomaat  
Lasagne of sweet potato, leek, mushrooms and cumin,  
mousseline of parsnip and marinated vine tomato

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met groenten en een aardappel garnituur.*

## Nagerechten Desserts

- Witte chocolade-brownie, sorbet van mandarijn,** € 9.75  
compote van Gieser Wildeman stoofperen en geroosterde pistachenoten  
White chocolate brownie, sorbet of mandarin, compote  
of Gieser Wildeman culinary pears and roasted pistachios
- Kruidkoek, Belgisch chocolade-ijs en mascarpone van Bailey's** € 8.75  
Spiced cake, Belgian chocolate ice cream and Mascarpone of Bailey's
- Assortiment Limburgse kaassoorten, kletzenbrood** € 12.75  
en 'Venlosche' jongens  
Assortment of cheese sorts from Limburg, 'kletzen' bread  
and (Venlosche jongens) brandied raisins
- Dessert van de chef** € 10.75  
(informeer snel naar dit verrassende dessert)  
Surprise Dessert