

IN DE OUDE WATERMOLEN

Proef bourgondisch Limburg op zijn best. Geïnspireerd door de ligging in dit unieke grensgebied brengt onze chef-kok invloeden uit Nederland, België en Duitsland samen in gerechten die het karakter van de streek omarmen.

Voorgerechten

-  **Gerookte zalm 21,00**
Gerookt & ingelegd met ponzu en sudachi | champagne-dashi sabayon
venkel | bloedsinaasappel
-  **Duo van eend 21,00**
Gerookt & rilettes | dadel | appel ponzu | linzendressing
-  **Kalfstartaar 21,00**
Yuzu komkommer | kimchi mayonaise | baby paksoi | rastoria zeewier
-  **Gele biet carpaccio 18,00**
Hollandse miso rogge gel | nori tempura | postelein

Special

- Coquille ceviche 28,00**
Vanille-limoen | gochujang crumble | daikon | bonito flakes | palmkool crème

Tussengerechten

-  **Kreeftenbisque 21,00**
Gerookte wortel | Hollandse garnalen | zeevenkel
-  **Paddenstoelenbouillon 18,00**
Wonton met kalfswang | gemarineerde bundelzwam | crispy chili olie
- Kalfszwezerik 27,00**
Krokant gebakken | morille saus | crème van topinamboer
-  **Knolselder Sashimi 21,00**
Geroosterd venkelhartje | gerookte pompoencompote | dragondressing

Hoofdgerechten

-  **Oranjehoen** 29,00
Op huid gebakken | jus met jeneverbes & cacao | gekonfijte rode ui | kaneelolie
-  **Vis van de dag** 32,00
Seizoensvis | Beurre blanc van appelcider
gekarameliseerde Schorseneren | postelein
-  **Rode bieten gnocchi** 27,00
Oudwijkse Fiore | bimi | walnoten | bieten velouté
-  **Livar Frenched rack** 36,00
Sous vide & gebakken | peperkoek kalfsfond | gebakken cantharellen
flower sprouts

Special

Dry aged rib eye 49,00
21 dagen gerijpt | 250gr | XO rode wijnsaus | king oyster
pastrami crumble | bladerdeeg

Bijgerechten

-  **Verse friet** 5,00
Gefrituurd | rozemarijnzout
-  + *Truffelmayonaise & Parmezaanse kaas à 3,00 supplement*
-  **Groene salade** 5,00
Klassieke vinaigrette
-  **Appelcompote** 5,00
Uit eigen boomgaard

Dessert

-  **Brulee glacé** 14
Crème brulee ijs | meringue | sinaasappelgel | vanillesaus
-  **Fille blanche** 14
Bourbon vanille ijs | chocolade-biscuit | chocoladesaus | notencrumble
-  **Blueberry moonlight** 14
Vanille yoghurt mousse | witte chocolade | bramensaus | bosbes
-  **Kaasplateau** 19
Chimay Le 1875 | Brugse Blomme | Pas de blue bio | De echte Limburger
Brie de meaux Hennart AOP | notenbrood | vijgencompote