

À la carte menu

Voorgerechten Starters

14,50

Carpaccio van rund met truffelmayonaise en rucola
Thin sliced beef with truffle mayonnaise and arugula

Huisgerookte zalm met wasabimousse en krokant gepocheerd ei
Smoked salmon with wasabimousse and a crispy poached egg

Panna cotta van geitenkaas met tomatenjam en noten
Panna cotta of goat cheese with tomato jam and nuts

Fazant met pompoenpuree
Pheasant with pumpkin puree

Ravioli met paddestoelen en knoflookschuim
Ravioli with mushroom and garlicfoam

Wildplankje met rode kool salade
Wildshelf with red cabbage salad

Soep Soup 6,50

Krachtige wildbouillon met oesterzwammen
Venison broth with mushrooms

Aardappeltruffelsoep met krokante spekjes en bosui
Potato truffle soup with crispy baked bacon and spring onions

Tomatensoep
Tomato soup

Tussengerechten

In between courses

13,-

Vitello tonato; gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise en salade
Vitello tonato; Roasted veal with tunamayonnaise and salad

Eendenborst met zoetzure bietjes en spekkruim
Duckbreast with sweet and sour beetroots and baconcrumb

Flammkuchen met wild zwijn, zuurkool en spekkruim
Flammkuchen with wild boar, white cabbage and baconcrumb

Gamba's met tomatenjam en knoflook
Gamba's with a tomatojam and garlic

Hoofdgerechten

Main dishes

22,50

Gebakken kabeljauw met risotto en dragonjus en gepofte cocktailtomaatjes
Baked codfish with risotto and a gravy of tarragon and puffed tomatoes

Konijn op Limburgse wijze met rode kool en stoofpeer
Rabbit with red cabbage and a stew pear

Biefstuk met truffeljus en bospaddenstoelen
Steak with truffle jus and mushrooms

Hazenpeper met geroosterde groenten en aardappelpuree
Stew of hare with roasted vegetables and potato puree

Hertenbiefstuk met pompoenpuree en saus van Aachener printen (+3,-)
Beefsteak of deer with a pumpkin puree and a sauce of Aachener printen

Catch of the day met kruidenkorst, groenten taartje en bisque
Catch of the day with a crust of herbs, vegetable pie and a bisque

Eend met zuurkoolstampot en gebakken spekjes en calvados saus
Duck wit white cabbage and baked bacon with a sauce of calvados

Varkenshaas rulleau met winterpeen en roomsaus
Tenderloin rulleay with carrots and a creamy sauce





Schnitzels

Geserveerd met frietjes en salade
Served with chips and salad

16,95

Schnitzel met champignonsaus
Schnitzel with mushroomsauce

Schnitzel met pepersaus
Schnitzel with peppersauce

Schnitzel zigeunersaus
Schnitzel with zigeunersauce

Burger

15,95

Black Angus burger (200gr) met Old Amsterdam, bladsla, rode ui en friet
Black Angus burger (200gr) with cheese, lettuce, red onion and fries




Pasta

15,50

Pasta Arrabiata met prosciutto
Pasta Arrabiata with prosciutto

Pasta Scampi
Pasta Scampi



Nagerechten Desserts 8,-

Dame blanche met warme chocoladesaus en slagroom
Dame blanche with hot chocolat sauce and whipped cream

Huisgemaakte cheesecake met citroen en frambozengel
Cheesecake with lemon and a gel of raspberries

Brownie bite met ananas en vanille ijs
Brownie bite with pineapple and vanilla ice cream

Peer trifle, stoofpeer, crumble en kaneelijs
Peer trifle, stew pear, crumble and cinnamon ice cream

Kaas Cheese 12,50,-

Kaasplateau uit de regio met vijgencompote
Cheese platter from the region with fig compote



Port
€ 5,-

Chef's surprise menu

Door onze chef samengesteld wisselend menu met producten van het seizoen. Laat u in meerdere gangen verrassen.
Monthly changing menu with seasonal products selected by our chef. Let us surprise you with several courses.



Begeleidende wijn inclusief koffie 16 / 20 / 24
Accompanying wines including coffee 16 / 20 / 24



3 gangen

-
3 courses

35,-



4 gangen

-
4 courses

40,-



5 gangen

-
5 courses

45,-