

## DINERKAART

van 17.30u tot 21.00u

**Vooraf**, wij serveren al onze voorgerechten met brood & kruidenboter

<b>Carpaccio</b>	12,50
Hert   crème van parmezaanse kaas   krokant brickdeeg met 5 spice	
<b>Vitello Tonnato</b>	11,50
Kalfsrosbief   tonijncrème   zongedroogde tomaat   kappertjes	
<b>Zalm &amp; Zuurkool</b>	11,50
Gemarineerde zuurkool met gember en appel gerookte zalm   basilicumcrème	
<b>Herfstige salade</b> ✓	11,50 *
Bospaddenstoelen   hazelnoten   croutons met chermoula geraspte pecorino   tunnbröt krokant	
<b>Scampi</b>	14,00
4 garnalen a la chef   romige kruidensaus   specialiteit	
<b>Vegetarische salade</b> ✓	10,50 *
Zongedroogde tomaat   ingelegde groenten   olijven mooie mozzarella   pitjes   kruiden vinaigrette	
* Liever een maaltijdsalade? Geen probleem!	+ 3,00
<b>Soepen</b>	
<b>Uiensoep</b>	6,00
Op z'n Frans   croutons   gratineerd met gruyère	
<b>Vissoep</b>	8,50
Rijkelijk gevuld   rouille met safran   toast	
<b>Soep van de dag</b>	6,50
Dagvers bereid   licht gebonden	
<b>Wildsoep</b>	8,00
Gebonden stevige soep   croutons   room	

## Vis

<b>Catch of Today</b>	22,00
Verantwoorde vangst   op een stampotje   frites   salade	
<b>Vispotje</b>	18,50
Diverse soorten vis & scampi   in romige vissaus   frites   salade	
<b>Scampi</b>	23,50
7 garnalen a la chef   romige kruidensaus   specialiteit frites   salade	
<b>Mosselen</b> , indien voorradig	va 19,50
Met witte wijn, grimbergen dubbel of naturel   sausjes   frites	

## Vlees

<b>Spareribs</b>	18,50
Gelakt met piri piri   tomatensalsa   frites   salade	
<b>Saté</b>	17,50
Huisgemaakt van varkenshaas   kroepoek   atjar   frites   salade	
<b>Wildgoulash</b>	18,50
Stoofgerecht van hert & wildzwijn   geserveerd in cocotte	
<b>Tournedos</b>	26,50
Biefstuk van de haas   saus van rode wijn en bospaddenstoelen tarte tatin van rode ui	
<b>Schnitzel</b>	16,50
Huisgemaakt   met citroen   frites   salade Liever met zigeuner- of champignon-roomsaus?	+ 1,00
<b>Penne Alfredo</b> , ook ✓ mogelijk	15,00
Parmaham   champignon   parmezaan   truffelolie   salade	
<b>Knien in 't zoer</b>	18,50
Konijnenbout op Limburgse wijze   recept gejat van oma	
<b>Vlees noch vis</b>	
<b>Portobello</b>	18,50
Gevuld met spinazie en kruidenkaas   crème van gepofte pompoen tarte tatin van rode ui   frites   salade	

**Dessert**, voor ambachtelijke ijscoupes vraag naar onze ijskaart

**Chocolademousse** 7,00

Vanille saus | slagroom

**Dessert Trio** 7,50

Chocolade mousse | crème brûlée | walnotenijs  
Boerenjongens | noten

**Genieten aan de maas** 8,50

Koffie naar keuze | slagroom | diverse lekkernijen uit de keuken  
*Wilt u er een lekker likeurtje bij?* + 3,50

**Bijlagen**

**Extra frites** 3,50

**Aardappelkroketjes** 3,50

**Extra sauzen** 2,50

**Warme groenten** 3,50

**Gebakken champignons** 2,50

**Mayonaise, Ketchup, Mosterd of Curry** 0,60

**Extra boter**, roomboter of kruidenboter 0,50

**Extra couvert** 3,50



EET SMAKELIJK

El apetito bueno

Enjoy your meal

Bon Appétit