



## MENUKAART HET SCHAPENHUIS

### VOORGERECHTEN

Klassieke carpaccio van gekruide runder-lende met truffelolie, zeezout, zwarte peper en Parmezaanse kaas.....	€ 15,50
Zalm met avocado crème, appel, gemarineerde Limburgse asperges en kruiden.....	€ 16,00
Vitello tonnato van rosé gebraden kalfsmuis met romige tonijnmousse, kapper appeltjes, rode ui en ansjovis.....	€ 13,50
In olijfolie gebakken scampi's, knoflook en kasteelkruiden op een kleine frisse salade.....	€ 16,50
Asperge crème soep met gekookte livar-ham, of gerookte zalmsnippers, ei en kruiden uit onze eigen tuin.....	€ 9,50

### TUSSENGERECHTEN

Tagliatelle met gerookte zalm, gorgonzolakaas en basilicum.....	€ 11,50
Lauwwarme salade van gebakken asperges en livar-ham of gerookte zalm.....	€ 9,50
Asperge crème soep met gekookte livar-ham, of gerookte zalmsnippers ei en kruiden uit onze eigen tuin.....	€ 9,50

### HOOFDGERECHTEN

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur en verse warme groenten*

Runder-steak met verse bearnaise- of groene pepersaus.....	€ 24,50
Op de huid gebakken kabeljauwfilet met uien-crème en preiroomsaus.....	€ 23,50
Lamskroon met een stukje lang gegaarde sucade en honing tijm-jus.....	€ 26,50
Traditionele Limburgse asperges a la Flamande met gekookte livar ham, ei, botersaus en gekookte aardappeltjes.....	€ 19,50
Supplement asperges.....	€ 5,50

### DESSERTS

Drie soorten chocomousse met rood fruit en een toefje slagroom.....	€ 8,50
Drie bolletjes sorbetijs (van ijssalon De Kleine Haan), met geflambeerde bosvruchten.....	€ 7,50
Selectie binnen en buitenlandse kazen met vijgen, stroop, vijgenbrood en noten.....	€ 9,50
Aardbeien bereid op drie verschillende manieren met een frisse touch.....	€ 8,50

### VERRASSINGSMENU

Laat u verrassen door de chef.

**3 GANGEN | 4 GANGEN**

**€ 37,50 | € 42,50**

Heeft u allergieën? meld het ons. Onze kok denkt graag met u mee.