



MENUKAART HET SCHAPENHUIS

VOORGERECHTEN

Klassieke carpaccio van gekruide runder-lende met truffelolie, zeezout, zwarte peper en Parmezaanse kaas.....	€ 14,50
Salade van gerookte zalm met advocadocreme, appel en kruiden	€ 15,00
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.....	€ 14,50
Bouillabaisse, rijkelijk gevulde Zuid-Franse vissoep met een vleugje pernod.....	€ 9,50

TUSSENGERECHTEN

Tagliatelle met gerookte zalm, gorgonzolakaas en basilicum.....	€ 11,50
Coquilles in knoflook en saffraan.....	€ 12,50
Bouillabaisse, rijkelijk gevulde Zuid-Franse vissoep met een vleugje pernod.....	€ 9,50
Romige Maastrichtse kervelsoep met spekjes en crouton.....	€ 7,50

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
Op de huid geroosterde eendenborst met port-sinaasappel saus	€ 23,50

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.