

Menu



HUISGEMAAKTE AMUSE

VOORGERECHT

Carpaccio van rund

Flinterdun gesneden runderhaas, afgemaakt met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, broadbeans, zongedroogde tomaatjes en rucola

Carpaccio van gerookte zalm

Flinterdun gesneden gerookte zalm, afgemaakt met wasabi-mayonaise, broadeans, kappertjes, rode ui, groene kruiden en rucola

Carpaccio van coeur de boeuf tomaat (V)

Flinterdun gesneden tomaat, geserveerd op een jam van tomaat, afgemaakt met basilicummayonaise, verse basilicum en een royale bol romige burrata

TUSSENGERECHT

Aspergesoep (V)

HOOFDGERECHT

Asperges op Limburgse wijze

Geserveerd met gekookte ham, ei, botersaus en krielaardappelen

Asperges met gerookte zalmsnippers & een stukje gebakken zalm

Geserveerd met ei, botersaus en krielaardappelen

Asperges met ei

Geserveerd met botersaus en krielaardappelen

DESSERT

Huisgemaakte chocomousse met rood fruit
