



Menu

3 gangen 44.50

Voor of tussengerecht+hoofdgerecht+dessert

4 Gangen 54.50

Voorgerecht+1 tussengerecht+hoofdgerecht+dessert

5 Gangen 64.50

Voorgerecht+2 tussengerechten+hoofdgerecht+dessert

6 Gangen 74.50

Voorgerecht+2 tussengerechten+hoofdgerecht+kaas+dessert

Kaas i.p.v. dessert 5.00 extra

Heeft u een allergie?

Laat het ons weten, wij denken graag met u mee.

Voorgerechten

Gerookte hertenbief | beukenzwam | braam | rucolapesto
Sashimi van dorade | gember-citrusvinaigrette | pompoen | jalapeño
Gepofte bietjes | ingelegde knolselderij | peer | crème van geitenkaas

Tussengerechten

Pompoensoep | pompoencrème | kastanje | salie
Kalfswang | pastinaak | jus van rode Port met truffel
Zeeduivelwang | bloemkool | beurre noisette

Hoofdgerechten

Wildstoof | knolselderij | mosterd
Snoekbaars | kweeper | beurre blanc van Cuvée brut St. Pieter
Tournedos | witlof | rode wijnjus + 10.00 euro
Knolselderij | jus van eekhoorntjesbrood | rucolapesto

*Onze hoofdgerechten worden begeleid door bijpassende
groenten en aardappelgarnituur*

Portie huisgesneden friet met mayonaise 5.00 euro

Desserts

Gestoofde peer | kardemom | witte chocolade | speculaas
Gemarineerde kers | pure chocolade | vanillecrème | kersen
Verschillende kaasjes | notenbrood | Limburgse appelstroop + 5.00 euro