

Voorgerechten

Tonijn

Cannelloni van nori gevuld met gemarineerde tonijn 20

Buikspek

Buikspek 72 uur gegaard met kimchi wortelpuree 16

De rauwe van steenberg

Streekkaas met vijgen, uiencompote, appelstroop en notenbrood 15

Peentjes

Wortel met gedroogde mastica champignons en room, parm. kaas 15

Bietjes

Taartje van rode en gele biet met roomkaas 15

Pastinaaksoep

Pastinaak en peer met kerrie 9.75

Linzen-dahlsoep

Linzen gekookt in bouillon met verse groente 9.50



RESTAURANT

HOTEL

Hoofdgerechten

Salade uit de zee

Gerookte zalm met gebakken garnalen en rivierkreeftjes 28

Rendang van Jack-fruit (veganistisch)

Haricot verts, granaatappel, cashewnoten en gebakken rijst 26

Varkenshaas saté

Varkenshaas gemarineerd op Aziatische wijze, saus van de chef 24

Entrecote

Jus van guinness bier en knolselderijpuree, groenten met spek 30

Gerookte Caponata met Halloumi kaas (vegetarisch)

Aubergines, tomaten, knoflook, selderij 24

Gebraden Doradefilet

Venkel, boekweit, knoflook, ansjovis, dragon 26

Vis en chips

Kabeljauw met remouladesaus, salade en verse frites 26

Lamsfilet

Asperges, schorsenerenpuree, zwarte knoflook, witlofsaus 32

Side dishes

Aardappelkroketjes 3 stuks 4

Verse frites met mayonaise 5

Side salade 6

Gebakken rijst 5

Zoete aardappelfrites, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 6



RESTAURANT

HOTEL

Nagerechten

Pavlova (veganistisch)

Passievruchten ijs, meringue 12

Warme matcha thee ganache

Matcha ijs, wasabi koekjes 14

Chocolade de chef

Sablékoekjes, koffieroom, chocolademousse 13

Limburgs kaasplankje

Diversen kaasoorten uit de regio met stroop 18

Koffie/thee met lekkernijen

Met chocolade mousse en diversen kleine zoetigheden 12

Koffie/thee met bonbons

Met exquise bonbon 8

Limburgse koffie met Els likeur 9.5

Irish Koffie met Irish whisky 9.5

Italiaanse koffie met Amaretto 9.5

Spaanse Koffie met licor 43 9.5



RESTAURANT

HOTEL