

Menu 3-course 32,50 á la carte

All starters with Italian bread and home made herb butter All main course served with 4 fresh vegetables and 2 potato garnish

STARTERS

Puntpaprika, crème van **Griekse fetah**, carpaccio van choggiabiet, truffeldressing, (vega) 14,95

Marinated & grilled paprika with creme of **original Greek Fetah** cheese, truffel dressing

Zacht gerookte zalm op salade met Guacomole 14,95

Soft smoked salmon on salad with Guacomole

Zacht gerookte zalm met 2 scampi, op salade met Guacomole menu +3,00 17,95

Soft smoked salmon on salad with Guacomole with 2 scampi

Bombe zalm met rivierkreeftjes, rilette van zalm, **spinazie-tortilla wrap** met kruidencrème en gedroogde zalmfrisée en ravioli langoustine in menu +5,00 19,50

"Bombe" of salmon filled with **river lobster** & sherry sauce, **rilette of salmon**, spinach tortilla wrap filled with creme of herbs & **dried salmon**, and **ravoli langoustine** with fresh pesto-basil

Carpaccio van ossenhaas, rilette van varkensvlees, truffelcrème, Padanokaas, pijnboompitten 14,45

Carpaccio of beef, rilette of pork, creme of truffel, cheese, pine tree nuts, rucola

Main Course

Vis van de dag, 19,95

Catch of the day with a lobster-fishsauce

Ravioli artisjok-pecorini met een licht pikante **Arrabbiatta saus**, honing-geitenkaas (vega) 19,95

Ravioli artichoke, mild spicy **Arrabbiatta tomato sauce**, goat chees with honey

Zweeds gemarineerd varkenshaasje met een saus van zachte **Maastrichtse kruidenmosterd** 19,95

Swedish marinated fillet of pork, mild Maastricht herb **mustard sauce**

Trio van dagvis met een **getomateerde kreeften-vissaus** in menu +5,00 24,95

3 kinds of fish, lobster-fishsauce

Kalfsoester met **Stroganoffsaus** of **Bordelaise** saus, uitgebakken spekjes en stokzwammetjes in menu +2,50 22,95

Veal fillet with a **Stroganoff** sauce or a **Red Wine sauce** with crispy baked bacon & mushrooms

DESSERT

Koffie \ thee \ cappucino (+0,50) met garnituur 2,75

Coffee \ tea \ cappucino & sweets

Dame Blanche met boerenvanille-ijs en slagroom in menu +2,50 7,50

Dame Blanche; vanilla ice cream, chocolate saus, whipped cream

“Soep” van rood fruit met eau de vie de Kirsch, boerenvanille-ijs in menu +2,50 9,25

“Soup” of red fruit, eau de vie de Kirsch marinated, vanilla ice cream

Tiramisú met boerenvanille-ijs, vanille-saus in menu +2,50 9,25

Tiramisú, vanilla sauce and ice cream, fruit

Assortiment van 5 Europese kazen met Limburgse stroop in menu +5,00 11,75

Assortment of 5 European cheese, Limburg sirop, rye bread

Surprise menu (choice meat \ fish) including 2 glasses of house wine, table water: 45,95

Wine of the month:

Wit: Huiswijnen Chardonnay of Sauvignon Blanc Reserva 20,75

Rood: Huiswijnen Cabernet Sauvignon of Carmenère 20,75

Wit: Alvarinho, Portugal ~~29,95~~ 24,95

Rood: Gran Sangre de Toro Reserva, Spanje ~~34,95~~ 29,95

Rosé: Gris de Sauvignon, Frankrijk, Lurton ~~29,95~~ 24,95

Rood: Fleurie, Les Florines ~~32,95~~ 28,95

Rood: Château Tour de Capet, St. Émilion Grand Cru ~~39,95~~ 34,95

Reube Royale