

3-gangen keuzemenu € 26,95

4-gangen keuzemenu € 30,95

Voorgerechten € 8,45

Carpaccio van ossenhaas met pesto, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola

“Vitello Tonato”: dun gesneden kalfsrosbief met romige tonijnmayonaise en een vleugje limoen

“Assiette fruits de mer”: gegrilde zwaardvis, rilette van gerookte makreel, rivierkreeftjes, cocktailsaus, frisse salade en toast (+3.00)

Gegrilde sardines met gremolata (een koude dressing van citroen, knoflook, peterselie en olijfolie). Geserveerd met een frisse salade en toast

Salade met gerookte runder ribeye, mango en truffelbalsamico

Salade met in filodeeg gefrituurde brie, walnoten en lichtzure appeldressing*

Spinaziecake met kruidenroomkaas, lamsoren, parmazaanchips en rode bietencrème*

Soepen € 5,45

Franse uiensoep met een crouton van getoast wit brood en Gruyère-kaas

Tomatensoep met crème fraîche, gefrituurde basilicum en gehaktballetjes*

* Vegetarisch (optie)

Hoofdgerechten

€ 18,50

Vleesgerechten

Kalfsoester met hard gebakken spinazie, sjalot, gepocheerd ei en Madeira saus

Bavette , rundvlees met een kruidenrub op basis van chimichurri, geserveerd met chilipeper-limoen boter

Tournedos met in roomboter gestoofde bosui, huisgemaakte frites en bearnaisesaus (+6,00)

Schnitzel "Holsteiner": gepaneerde varkensschnitzel, seizoensgroenten en een gebakken ei

Gegrilde rib-roast (gepekeld varkensvlees 350 gr) van het Limburgse Kloostervarken met een jus van rode wijn

Visgerechten

Gebakken zeewolf ingerold met parmaham op een bedje van couscous en een kruidenvinaigrette

"Trio van vis": Gebakken zalm, gebakken gamba's en een gegrilde sardine met gesmoorde venkel

Vegetarische gerechten

Tagliatelle met gemarineerde artisjokharten, champignons, olijven en kappertjes

Huisgemaakte groenteloempia's ingerold met gegrilde romeinse sla en limoendressing

Bij onze hoofdgerechten serveren wij salade en friet of gebakken aardappels

Desserts

€ 5,25

“Dame blanche”: vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus

Oreo Cheesecake met een bolletje frambozenijs en vanillesaus

“Monte Scroppino”: citroenijs met wodka, prosecco en bruisend water

Verse aardbeien met vanille-ijs en slagroom

Ijskoffie “Het witte huis”: Bestaande uit espresso, melk, vanille-ijs en karamelsaus

“Pavlova”: Merengue met rood fruit en een crème van mascarpone, slagroom en vanille

Vier verschillende soorten kaas uit diverse landen, geserveerd met appelstroop en kletsenbrood (+3,00)

Kindermenu

€ 12,50

Kopje soep, aansluitend een keuze uit een kroket, knakworstje, kipnuggets of een biefstukje. Als dessert een ijsje met een kindersurprise

Kindermenu zonder soep

€ 9,75