

Lunchkaart

Franse uiensoep lekker gegratineerd met gruyère kaas	€ 6,50
Cappuccino van bos paddenstoelen met eekhoorntjesbrood, brioche toast en ceppes poeder	€ 6,95
Pompoensoep met gebakken scampi's, gember, appel en pompoenpittenolie	€ 7,75
Italiaanse tomatensoep met basilicum pesto en crème fraîche	€ 5,50
Speltbol met warme brie, walnoten, gekarameliseerde peer, honing en rucola	€ 8,75
Molenbrood tonijnsalade, kappertjes, rode ui en zongedroogde tomaatjes	€ 8,50
Molenbrood rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	€ 9,95
Tosti XXL	€ 6,95
Uitsmijter op boerenbrood met Livar ham en boeren kaas	€ 7,75
Uitsmijter carpaccio op boerenbrood met gebakken paddenstoelen en truffelmayonaise	€ 12,50
Spek en ei op boerenbrood met stroop van de Eyserhalte	€ 7,25
Hamburger Vue met bacon and Cheddar met pittige hamburgersaus	€ 14,50
2 st. Kalfskroketten op boerenbrood met Limburgse mosterd en salade	€ 8,95
2 st. Kalfskroketten met frieten, Limburgse mosterd en salade	€ 9,25
Salade met gebakken bloedworst, appel, spek en dressing van Limburgse stroop	€ 14,25
Salade met gerookte eendenborst, gebakken paddenstoelen en frambozendressing	€ 15,50
Salade met rundercarpaccio, rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	€ 14,95
Pappardelle pasta met gebakken zeebaars, gamba en een lichte saffraan saus	€ 17,95
Cannelloni van zacht gegaarde eendenbout met een béchamelsaus	€ 17,50
Lasagne bolognaise lekker gegratineerd met mozzarella	€ 16,50

Alle lunch gerechten worden tot 17.00 geserveerd

A la Carte Kaart

Voorgerechten:

Broodplankje met pesto, olijventapenade en kruidenboter	€ 6,50
Cappuccino van bospaddenstoelen met eekhoortjesbrood, briochetoast en ceppes poeder	€ 6,95
Kruidige pompoensoep met gebakken scampi, gember, appel en pompoenpittenolie	€ 7,75
Rundercarpaccio met truffelmayonaise , Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten	€ 14,50
Carpaccio van hert met balsamico crème, geweldige zwarte pruimen en gefrituurde knolselderij	€ 15,50
Dun gesneden gemarineerde zalm met mousse van teriyaki, gel van Yuzu en frisse salade	€ 13,50
Salade met zwarte quinoa, rode biet, appel walnoten en geitenkaas	€ 12,95

Hoofdgerechten:

Met Bokbier gestoofd Limburgs konijn met aardappel mousseline en kweepeer	€ 18,75
Pappardelle pasta met gebakken zeebaars, gamba en een lichte saffraan saus	€ 17,95
Zacht gegaarde varkenshaas met champignon roomsaus	€ 18,95
Zacht gegaarde runder zijlende met pepersaus	€ 22,50
Duet van hertenbiefstukje en wildstoof met rode kool witlof en een krachtige wild jûs	€ 24,50
Hartige quiche van courgette, zongedroogde tomaat en mozzarella met spinaziesalade	€ 16,75
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frieten of gebakken aardappeltjes	

Desserts:

Crème brûlée, vanille crème met krokant gebrande suiker	€ 8,25
Panna Cotta van vanille met praliné roomijs	€ 8,50
Chocolade mousse met gemarineerde sinaasappel en sabayon van sinaasappel	€ 8,50
Limburgse crumble plaatkoek van appeltjes met vanillesaus en kaneel-ijs	€ 7,50
Cheese cake van witte chocolade met chocolade-ijs	€ 8,50
Dame Blanche, vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 6,50

Menu Vue – Menu HP

Voorgerechten:

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, en pijnboompitten

OF

Dun gesneden gemarineerde zalm met mousse van teriyaki, gel van yuzu en frisse salade

OF

Salade met zwarte quinoa, rode biet, walnoten en geitenkaas

Tussengerechten:

Kruidige pompensoep met gebakken scampi, gember, appel en pompoenpittenolie

OF

Met madera gestoofde varkenswang met hutspot van Bretonse wortelen en madera jus

OF

Ravioli van kastanje champignons met gebakken paddenstoelen en truffelsaus

Hoofdgerechten:

Met Bokbier gestoofd Limburgs konijn met aardappel mousseline en compote van kweeper

OF

Pappardelle pasta met gebakken zeebaars, gamba en een lichte saffraan saus

OF

Hartige quiche van courgette, zongedroogde tomaat en mozzarella met spinaziesalade

Desserts:

Crème brûlée, vanille crème met krokant gebrande suiker

OF

Limburgse crumble plaatkoek van appeltjes met kaneel-ijs

OF

Dame Blanche, vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

3 – gangen € 29,50 (Voor,-, hoofd,- en nagerecht)

4 – gangen € 32,50 (Voor,-, tussen,-, hoofd en nagerecht)

Pannenkoeken:

Zoet:

Naturel / Jam / Siroop	€ 5,75
Appel en kristalsuiker	€ 7,75
Nutella	€ 6,25
Frambozen jam van <i>RASPBERRY MAX, meijel</i>)	€ 6,25
Blauwe bessen jam van <i>HAYBERRIES, Broekhuizen - Horst aan de Maas</i>)	€ 6,25
Banaan en chocoladesaus	€ 8,50
Vanille-ijs, warme kersen en slagroom	€ 8,75
Appel en kaneelsuiker en kaneellikeur	€ 9,50
Suzette met sinaasappel en sinaasappelsaus met grand manier	€ 9,50

Hartig:

Hawai ham, kaas en ananas	€ 9,95
Geitenkaas, spinazie en walnoten	€ 12,50
Serrano ham, Cherry tomaatjes, rucola en Parmezaanse kaas	€ 12,50
Livar spek, lekker uitgebakken met stroop van Eyserhalte	€ 8,50

Kinderen:

Kinderen versier je eigen pannenkoek	€ 5,00
Poffertjes	€ 3,95

Al onze pannenkoeken worden bereidt met **spelt bloem** van **de oude molen uit Valkenburg** en **Mergelland scharrel eieren uit Eckelrade**

Kindergerechten:

Kindertosti	€ 3,75
Tomatensoep met balletjes	€ 3,50
Frikandel, kroket, kipnuggets, knakworst	€ 6,50
Spaghetti bolognaise	€ 7,50
Kinderburger	€ 6,50