

Dinerkaart Vanaf 17:00



3-gangen keuzemenu

Soep - hoofdgerecht - nagerecht 33,00
Voorgerecht - hoofdgerecht - nagerecht 37,00

Voorgerechten

Aspergesoep Met ham 6,50

Soep van de chef 6,50

Val-Dieu ✓ 11,50 Val-Dieu Grand Cru

Warme Val-Dieu kaas - brioche - bosbessencompote - walnoten

Zalm 12,00 Two Chefs Green Bullet

Hartige wafel van broccoli - gerookte zalm - zoetzure radijs en venkel - citroenmayo

Rundercarpaccio 12,50 Koninck Bolleke

Hereford rund - overjarige kaas van Mertens - truffelmayo

Sushi taartje 11,50 Oedipus Swingers

Sushi rijst - avocado - wakame - in knoflook gemarineerde scampi's - sesam - nori en wasabi mayo

Asperge 11,50 Brouwerij 't IJ eiwit

Asperge salade - aardappel salade - gegrilde groene asperge - serranoham - ei - citroenmayo

Het witte goud

Asperge Gekookte ham - gepocheerd ei - beurre noisette 21,50

Asperge Gerookte zalm - gepocheerd ei - beurre noisette 23,50

Supplement asperges 7,50

Bij ieder hoofdgerecht te bestellen 5 asperges met beurre noisette - bieslook

Hoofdgerechten

Limburgs zoorvleis 19,00 Gouden Carolus Classic

Hereford runderstoof gegaard in Gouden Carolus Classic

Diamanthaas 25,00 La trappe dubbel

Hereford rund - seizoensgroenten
Saus keuze: pepersaus - stroganoffsaus - kruidenboter
- 2,00 meerprijs in 3 - gangen menu -

Saté 19,50 De robuuste kameroad

Van kippendijen - zoetzure komkommer - satésaus - kroepoek

Duo van varken 23,50 Tongerlo blond

Varkenshaasmedaillon - varkensstoof - pepersaus - seizoensgroenten

Orzo met groenten ✓ 19,50 Duvel 666

Paprika - champignons - spinazie - geitenkaas - noten - groentechips

Ravioli ✓ 21,00 Cornet

Paddenstoelen-truffelsaus - spinazie - geroosterde paprika en courgette - overjarige kaas van Mertens

Dagvangst 23,50

Wisselend garnituur

Hamburger Centraal 17,50 Filou

Hereford rund 200gr - cheddar - bacon - augurk - tomaat - rode ui

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
dikke frieten*

Maaltijdsalades

Bij alle salades keuze uit friet of brood

Val-Dieu ✓ 16,50 Val-Dieu Grand Cru

Warme Val-Dieu kaas - champignons - walnoot - tuinbonen - frambozenbalsamico

Zalm & Scampi 16,50 Two Chefs Green Bullet

Gerookte zalm - gemarineerde scampi's - sushirijst - zoetzure venkel en radijs - nori en wasabi mayo

Kip teriyaki 16,50 Klein duimpje Blauwe tram

Kippendijen - cashewnoten - bosui - krokante ui - sesamayo

Rundercarpaccio 17,00 Koninck Bolleke

Hereford rund - overjarige kaas van Mertens - truffelmayo

Poké bowl

Sushirijst - sojabonen - wortel - avocado - zoetzure radijs - wakame - sesamayo

Gerookte zalm 18,00

Kip teriyaki 18,00

Nagerechten

Coupe Centraal 8,50 Brouwerij 't IJ IJwit

Vanille ijs - stracciatella ijs - biscotto ijs - crumble - karamelsaus - slagroom

Koffie compleet 7,50

Huisgemaakte arretjescake - Baolderse koffielikeur

Trifle met kersen 8,50 Val-dieu Grand Cru

Mascarpone - in Kasteel rouge gemarineerde kersen - amandel-bastogne crunch - meringue

Panna cotta 8,00 Kasteel Rouge

Panna cotta van banaan - chocolademousse - krokante banaan - chocobolletjes

Red velvet cake 8,50 Kasteel Rouge

Witte chocolade ijs - frambozencompote - frambozenparels

Kaasplankje 10,75 Orval

4 verschillende kazen van De Kaasboer met de Rode Pet -

Baolderse mirabellenjam - kletzenbrood

- 3,00 meerprijs in 3 - gangen menu -

Brood met dips

Aioli - truffelmayo -

kruidenboter

2 personen 4,95

4 personen 7,95

Wij hebben alvast een biersuggestie voor jullie gedaan

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Liefde voor lekkers