

MENU

VOORGERECHTEN

- **Kasteelbrood** uit eigen keuken met tuinkruiden aioli en kruidenboter • 5,75 ✓
- **Carpaccio van rundvlees** met oude kaas, spekjes, pijnboompitten en bieslook, afgemaakt met mosterddressing • 11,25
- **Gefrituurde Lefte bitterballen** met dun gesneden Serranoham en Limburgse grove mosterd • 10,75
- **Salade Niçoise**; sashimi van tonijn met ei, rode ui, komkommer, haricots verts en tomaat, afgemaakt met French dressing • 11,75
- **Beef teriyaki** met taugé, wortel en bosui • 10,75
- **Spiesje van gemarineerde gamba's** met gefrituurde calamares in een krokant jasje, geserveerd met knoflooksaus • 10,75
- **Proeverij** van kleine gerechtjes uit eigen keuken, geserveerd op een draaiplateau • 12,50 p.p. (vanaf 2 pers.)
- **Geitenkaas** met rietsuiker gecarameliseerd, rucola, pijnboompitten, frambozen en appel, afgemaakt met honing en red fruit crumble • 9,75 ✓
(vegetarisch)

SOEP

- **Courgette crèmesoep** met wortel en bosui • 5,50 ✓
(vegetarisch)

WILT U NOG IETS EXTRA'S:

Extra frites € 2,00 • Extra saus € 1,00 • Extra kruidenboter € 1,00
Extra pindasaus € 1,00 • Mayonaise € 0,50 • Ketchup € 0,50
Extra groente € 2,00 • Extra appelmoes € 0,50

HOOFDGERECHTEN VLEES / GEVOGELTE

- **Gegrilde kipfilet caprese**, afgemaakt met tomaat, mozzarella en pesto • 18,50
- **Duo van gegrilde ossenhaas en entrecote**, geserveerd met knoflook-rozemarijnsaus • 23,75
- **Sweet juicy spareribs** met knoflooksaus • 19,75
- **Surf en turf**; gebakken ossenhaaspuntjes met gepelde gamba's, haricots verts en taugé, afgemaakt met teriyakisaus • 22,75
- **Mixx meat**; gegrilde kipfilet, biefstuk, varkenshaasmedaillon en sweet juicy spareribs met peperroomsaus • 22,50
- **Saté van kipfilet** met frites, salade, Cassave kroepoek en pindasaus • 17,50
- **Gepaneerde kalfsschnitzel** met gebakken champignons, ui en Serranoham • 20,50
- **Gegrilde Aberdeen Angus biefstuk**, geserveerd met stroganoffsaus • 19,75

HOOFDGERECHTEN VIS

- **Combinatie van gebakken zalmfilet en zeebaarsfilet**, geserveerd met witte wijnsaus en tomatenkaviaar • 19,75
- **Gegrilde tonijn** met pesto risotto, geserveerd met wasabi mayonaise • 22,50
- **Spaanse gamba's** met peterselie, bieslook, bosui, knoflookolie en Spaanse peper, geserveerd met brood • 22,50

HOOFDGERECHTEN VEGA

- **Krokante sushi** met gegrilde paprika, wakame, Japanse omelet met zoetzure komkommer en wortel, geserveerd met pesto risotto en wasabi mayonaise • 17,50 ✓
- **Carpaccio van gegrilde courgette** met gevulde portobello, ui en tomaat in kruidenboter • 17,50 ✓

Deze gerechten worden geserveerd met frites en diverse sauzen.
Onze warme groenten worden geserveerd op het bord.

NAGERECHTEN

- **Vanille crème brulee** gebrand met suiker, geserveerd met Cookie Dough ijs en slagroom • 7,25
- **Lady Marian**; vanille ijs met chocoladesaus en slagroom • 7,25
- **Aardbeien cheesecake** met een bodem van biscuits, geserveerd met kiwi-ijs en slagroom • 7,25
- **Sorbet** met kiwi-ijs, ananasijs en watermelonijs, gazeuse, aardbeiensaus en slagroom • 7,25
- **Cassis parfait**; huisgemaakt stilstaand ijs gemaakt van zwarte bessen, geserveerd met spekkoeke en slagroom • 7,25
- **Proeverij** van nagerechtjes uit eigen keuken, geserveerd op een draaiplateau • 9,00 p.p. (vanaf 2 pers.)
- **Koffie compleet** • 8,75
met koude likeur naar keuze en een proeverij van lekkernijen
- **Speciale koffie** • 7,50
met warme likeur naar keuze; Irish, Spaanse, Franse, Italiaanse, Domme, Poortugaalse
- **Thee compleet** • 5,75
Moments Tea en een proeverij van lekkernijen

GROEPSDINER?

Wij hebben een 3-gangen keuzemenu* € 37,50
voor groepen vanaf 16 personen (*alleen op reservering!)

KINDEREN?

Vraag naar onze kinderkaart!

Diner • Borrel • Terras • High-wine • Buffetten • Verjaardagen
Kraamfeesten • Bruiloften • Babyshowers • Bedrijfsfeesten
Privéfeesten • Grote groepen • Condoleance
Vraag naar de mogelijkheden!