MERT 5
eten • drinken • slapen

LUNCHKAART

11:30 - 15:30

SOEPEN

geserveerd met boerenbrood en kruidenboter.

Tomatensoep
Rijkelijk gevuld met groenten en gehaktballetjes.

Soep van het Moment
Elk moment een wisselende soep, passend bij het seizoen.

Liever een klein kopje?

SPECIALS

Limburgse "kaaj sjotel"
huzarensalade | ei | rauwkost
geserveerd met geroosterd brood

Limburgs zuurvlees
runderstoof | frieten | salade
specialiteit van de chef

Kipsaté
satésaus | atjar | kroepoek
met boerenbrood of frieten

BELEGDE BROODJES

keuze uit Waldkorn® of maïs brood.

Broodje gezond
ham | kaas | ei | komkommer
tomaat | citroenmayonaise

Broodje carpaccio
rundercarpaccio | grana padano
pesto | citroenmayonaise

Broodje zalm
Noorse gerookte zalm | roomkaas
rode ui | komkommer | cocktailsaus

Broodje mozzarella
mozzarella | tomaat | pesto
balsamico

KLEINE HONGER

Tosti ham-kaas

Portie frieten
speciaal

2 Frikandellen
speciaal

KLASSIEKERS

Duo van kroketten
rundvleeskroket | goulashkroket
met boerenbrood of frieten *- mogelijk*

Uitsmijter
3 eieren | ham | kaas | spek *- mogelijk*

Broodje krokante kip
Judith's krokante kip | frieten
Jamballasaus

MAALTIJDSALADES

geserveerd met focaccia en roomboter.

Salade krokante kip
Judith's krokante kip | spek | ei
komkommer | Jamballasaus

Salade geitenkaas
lauwwarme geitenkaas | honing
walnoot | tomaat | balsamico

Salade gerookte zalm
Noorse gerookte zalm | torpedo garnaal
komkommer | ei | croutons | cocktailsaus

Lactosevrij
Of lactosevrij te bereiden

Glutenvrij
Of glutenvrij te bereiden

Voedselallergie? Meld het ons!

MERT 5
eten • drinken • slapen

DINERKAART

17:00 - 21:00

SOEPEN

geserveerd met boerenbrood en kruidenboter.

Tomatensoep
Rijkelijk gevuld met groenten en gehaktballetjes.

Soep van het Moment
Elk moment een wisselende soep, passend bij het seizoen.

Liever een klein kopje?

VOORGERECHTEN

Broodplank
assortie brood | smeersels

Rundercarpaccio
grana padano | citroenmayonaise

Scampi pannetje
6 scampi's | paprikaolie | brood

Salade gerookte zalm klein

Salade geitenkaas klein

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met frieten en salade.

Limburgs zuurvlees
runderstoof | specialiteit van de chef

Kipsaté
satésaus | atjar | kroepoek

Schnitzel
varkensschnitzel wiener-art | citroen

Pepersaus + 1.50
Stroganoffsaus + 2.50
Champignonroomsaus + 2.50

Zalmfilet
Noorse zalm | romige vissaus

Diamanthaas medaillons
biefstuk van de voorvoet | kruidenboter

Pepersaus + 1.50
Stroganoffsaus + 2.50
Champignonroomsaus + 2.50

Avocado burger
avocado | maïs | uiennest
grillsaus | American mustard

PASTA & SALADES

geserveerd met focaccia en roomboter.

Pasta scampi
fusilli | knoflookgarnalen | witte wijnsaus

Pasta feta tomaat
fusilli | feta | cherrytomaat | knoflookolie

Salade krokante kip
Judith's krokante kip | spek | ei
komkommer | Jamballasaus

Salade geitenkaas
lauwwarme geitenkaas | honing
walnoot | tomaat | balsamico

Salade gerookte zalm
Noorse gerookte zalm | torpedo garnaal
komkommer | ei | croutons | cocktailsaus

DESSERT

Crème Brûlée / 8.50
vanille-ijs | slagroom

Tip! Zie ook onze ijskaart

Lactosevrij
Of lactosevrij te bereiden

Glutenvrij
Of glutenvrij te bereiden

Voedselallergie? Meld het ons!