


# kleine GROEPEN kaart

VANAF 10 PERSONEN

## VOORGERECHTEN

 **SINAASAPPEL CARPACCIO** — 8,5  
Dungesneden sinaasappel met mozzarella, balsamico en tomatentcrumble.

**SALADE KROKANTE KIP** KLEIN — 9,5  
Krokante kip, ei, komkommer, radijs, bacon en licht-pikante Jamballasaus.

**SOEP VAN HET MOMENT** — va 7  
Wisselende dagsoep met croutons, brood en kruidenboter.

**RAVIOLI DI MANZO E TARTUFO** — 9  
Ravioli van rund en truffel met grana padano en citroenroom.

## VOORAFJE

**PLUKBROOD** — 5,5  
Broodbol met knoflookolie, zeezout en rozemarijn. Met truffelsaus en kruidenboter.


## HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met frieten en een frisse salade.*

**LIMBURGS ZUURVLEES** ..... 23  
Specialiteit van de chef, klassiek runderstoofvlies op Limburgse wijze.

**VARKENSHAAS SATÉ** ..... 19,5  
Varkenshaas met een lichtpikante pindasaus, ketjap, geroosterde pinda's en kroepoek. Met rijst óf frieten.

**SHORT RIB** ..... 23,5  
Heerlijk mals stuk klaprib van het rund met mediterrane kruiden en barbecuesaus.

 **AUBERGINE SCHNITZEL** ..... 19,5  
Vegetarische schnitzel van aubergine. Geserveerd met pasta, een paprika-tomatensaus en grana padano kaas.

**SHRIMP BURGER** ..... 22,5  
Gamba burger met onion rings, komkommer, ijsbergsla in whiskeysaus en een wasabimayonaise.

## KIDS

**PASTA BOLOGNESE** ..... 8,0  
Pastaschelpjes met gehakt, tomatensaus en kaas.

**VARKENSHAASJE** ..... 12,5  
Varkenshaasje met champignon roomsaus en frietjes.

**FRIETJES MET SNACK** ..... 7,5  
Frikandel, bitterballen of kipnuggets met frietjes en appelmoes.

## BIJLAGE

**PORTIE FRIETEN** — 3,5  
**RAUWKOST SALADE** — 3,5  
**BRANDER MAYONAISE** — 0,8

*Met deze kleine groepenkaart zorgen wij ervoor dat uw diner soepel verloopt.  
De groepenkaart wordt gebruikt vanaf 10 personen.*

## DESSERTS

**SEIZOENS HANGOP** — 7,5  
Hollands yoghurt dessert met verse aardbeien en balsamico.

**RASPBERRY CHEESECAKE** — 8  
Frambozen-crumble monchoutaart, met rood fruit en slagroom.

**DAME BLANCHE** — 8,5  
Klassieker met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom.

**CREMA CAT. BITTERB.** — 9,5  
Zoete bitterballen gevuld met Catalaanse custard op een tartalette met gele room, butterscotchsous en slagroom.

**"P. MARTINI" ETON MESS** — 9  
Vanille-roomijs, passievruchtcurd, meringue en slagroom.

**MOKKA ADVOCATJE** — 8,5  
Huis gemaakt mokka-schuim-ijs met advocaat en koffiecrumble.