

kleine GROEPEN kaart

VANAF 10 PERSONEN

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO — 14,5

Met truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola.

SALADE VIS KLEIN — 12,5

Gerookte zalm, scampi, inktvisring rode ui, komkommer, kappertjes, ei en een dillesaus.



GESMOORDE UI — 8,5

Gevuld met een crème van kervel in een heerlijke uienbouillon.



BOSPADDENSTOELENZOEP — 7,5

Romige bospaddenstoelensoep met een vleugje rode wijn en bosui.

VOORAFJE

PLUKBROOD — 5,5

Broodbol met knoflookolie, zeezout en rozemarijn. Met truffelsaus en kruidenboter.

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frieten en warme groenten.

PANNETJE ZUURVLEES 23,5

Klassiek runderstoofvlees op Limburgse wijze.

PANNETJE SATÉ 19,5

Kipdijfilet in een licht-pikante pindasaus, met ketjap, geroosterde pinda's, kroepoek en atjar.

WIJTINGFILET 25,5

Zachte witvis met verse kruidenkorst. Geserveerd met gepofte tomaat, venkel en parelcouscous.

RUNDERBIEFSTUK 27,5

Malse kogelbiefstuk (200g) met kruidenboter. Geserveerd met aardappelgratin.



VEGETARISCHE GOULASH 17,5

Goulash van uien, paprika, winterpeen, champignon, prei en kikkererwten. Geserveerd met een rauwkostsalade.

KIDS

PASTA BOLOGNESE 8,5

Pastaschelpjes met gehakt, tomatensaus en kaas.

BIEFSTUKJE 16,5

Varkenshaasje met champignon roomsaus en frietjes.

FRIETJES MET SNACK 9,5

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

TARTE TATIN — 8,5

Appeltaartje op z'n kop met abrikozen jam, geserveerd met kaneelijs en slagroom.

YOGHURT-AMARENA COUPE — 9

Ijscoupe van yoghurt-bosvruchtenijs, amarena kersen en slagroom.

DAME BLANCHE — 8,5

Klassieker met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom.

WINTERSE CRÈME BRÛLÉE — 9,5

Gingerbread crème brûlée met stoofpeer, kaneelijs en karamelslagroom.

HEMELSE MODDER — 7,5

Ouderwets lekkere luchtige chocolademousse met crumble en slagroom.

PAVLOVA PASSIEVRUCHT — 8,5

Meringue met passievruchtcoulis, vers fruit en witte chocoladesaus.

E
T
E
N

MERT 5

eten • drinken • slapen

D
R
I
N
K
E
N