

Voorgerechten / Starters

Kastanjesoep, truffelolie — 10.5

Chestnut soup, truffle oil

Carpaccio van eendenborst, bundelzwammen, bosvruchtendressing — 14.5

Duck breast carpaccio, beech mushrooms, wild berry dressing

Hoofdgerechten / Main courses

Konijnenbout op Limburgse wijze, Rosevalkrieltjes, pastinaakpuree — 27.5

Rabbit leg Limburg-style, Roseval potatoes, parsnip puree

Zeebaars, Rosevalkrieltjes, venkelsaus — 24.5

Sea bass, Roseval potatoes, fennel sauce

Pompoencurry, rijst, broccoli, naanbrood — 20

Pumpkin curry, rice, broccoli, naan bread

Dessert / Desert

Speculaas crème brûlée — 11.5

Huisgemaakte tiramisu, mascarpone, Kahlúa — 11.5

Homemade tiramisu, mascarpone, Kahlúa

Kaasplankje — 14.5 (met rode port +4.5)

Cheese platter (red port wine +4.5)

Kids

Spaghetti bolognese — 8

Spaghetti truffel — 8

Truffle spaghetti

Fish & Chips — 8

Kinderburger met of zonder cheddar, met frietjes — 8

Children's burger with or without cheddar, with fries

IJscoukje met vanille-ijs, fruitcompote & marshmallows — 5

Vanilla ice cream, fruit compote & marshmallows