








Voorgerechten

- Stokbrood kruidenboter** € 6,25
French bread – herbal garlic butter
  
GLUTEN MELK ZWAVELOXIDE
- Gedroogde Limburgse ham - kleine salade – honing mosterd dressing** € 13,50
Dried Limburger ham – small salad – honey mustard dressing
  
MOSTERD ZWAVELOXIDE MELK
- Paté van Wild – kleine salade – dessem brood – cranberry compote** € 13,50
Paté of wild – small salad – brioche bread – compote of cranberry
   
ZWAVELOXIDE MOSTERD GLUTEN MELK
- Gerookte forel - toast – mierikswortel – dille - pijnboompitjes** € 14,50
Smoked trout - toast – horse radish – dill – pine tree nuts
   
GLUTEN VIS ZWAVELOXIDE MOSTERD
- Soep naar gelang het seizoen** € 6,75
Soup of the season
Wisselende allergenen
- Licht gebonden soep van bospaddestoelen** € 6,75
Slightly creamy soup of wild mushrooms
  
GLUTEN ZWAVELOXIDE MELK
- Garnalenkroketten – knoflookmayonaise - salade** € 14,50
Shrimp Croquette – garlic mayonaise - salad
   
ZWAVELOXIDE MELK GLUTEN SCHALDEREN
- Carpaccio van ossenhaas - Parmezaanse kaas – truffelmayonaise – zongedroogde tomaat** € 14,50
Carpaccio of beef – Parmesan cheese – truffle mayonaise – sundried tomato
   
MELK ZWAVELOXIDE NOTEN MOSTERD
- Carpaccio van rode biet - kleine salade – limoen koriander mayonaise** € 11,50
Carpaccio of red beet – small salad – lime coriander mayonaise
 
ZWAVELOXIDE MOSTERD

Hoofdgerechten

Visvangst van de week – Hollandaise saus – aardappelgarnituur – warme groente € 26,50
Fish Catch of the week – sauce Hollandaise – potato garnish – warm vegetables



Rundertournedos van Blanc Blue Belge rund – kruidenboter of pepersaus – aardappelgarnituur – warme groente € 29,50
Tournedos of beef – herbal garlic butter or peppersauce – potato garnish – warm vegetables



Stoverij van hert en wildzwijn – aardappelgarnituur - warme groente € 19,50
Stew of venison and wild pig – potato garnish – warm vegetables



Zacht gegaard Limburgs spaakbeenhammetje – eigen jus - aardappelgarnituur – warme groente € 24,50
Gently cooked Limburger spoke bone ham – own gravy – potato garnish – warm vegetables



Choucroute "Huis ter Geul" - casselerib, rookworst, spek en procureur – aardappelgarnituur € 22,50
Choucroute "Huis ter Geul" – gammon, smoked sausage, bacon and procureur of porc – potato garnish



Kip Tartuffo – pasta – warme groente – truffelsaus € 22,50
Chicken Tartuffo – pasta – warm vegetables – truffle sauce



Pasta Bolognese – sla – Parmezaanse kaas € 15,00
Pasta Bolognese – salad – Parmesan cheese



Pasta Pesto Vegetarisch € 19,50
Vegetarian Pasta Pesto



Desserts

- Appel Crumble met vanille ijs en slagroom** € 8,50
Apple Crumble with vanilla ice cream and whipped cream

- Crème brûlée van noten likeur** € 9,50
Crème brûlée from liqueur of nuts

- Parfait van speculaas** € 9,50
Parfait of spiced bisquits

- Chocoladetaartje met een gesmolten hart** € 9,50
Chocolate pie with a melted heart

- Dame blanche** € 8,50
Dame Blanche


Kindergerechten

- Frites met bitterballetjes** € 9,50
Fries with croquette balls

- Frites met frikandel** € 9,50
Fries with frikandel

- Pasta Bolognese** € 9,50
Pasta Bolognese


Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie – voedselintolerantie.

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

Wij verzoeken u voordat u uw gerechten besteld duidelijk uw allergieën of intoleranties kenbaar te maken.