Kleine kaart (12.00 - 17.00)

Plat du jour 17.50

Soep van de dag 6
Soup of the day
Tagessuppe

Rijk gevulde salade vis 15
Fish salad ~ *Fischsalat*

Salade Val-Dieu met siroop gemaakt van Brand- Up 13
Salad with Val-Dieu cheese and syrup of Brand- Up beer
Salat serviert mit Val-Dieu-Käse und Sirup von Brand- Up Bier

Bistrôtbol met Geulhemmer grottenham 9
Bistro bread roll with 'Geulhem' cave ham
Bistro Brötchen mit 'Geulhemmer' Höhlenschinken

Bistrôtbol gezond 8
Met Reypenaer kaas, ham, tomaat, komkommer en frisse salade
With Reypenaer cheese, ham, tomato, cucumber and fresh salad
Mit Reypenaer Käse, Schinken, Tomaten, Gurke und frischem Salat

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.
This dish contains products from our estate or direct surroundings.

Voorgerechten / Appetizers / Vorspeise

Champignons à l'escargot met een drietal slakjes uit de Voerstreek 15
Mushrooms à l'escargot with three small snails from the region
Champignons à l'escargot mit drei Schnecken aus der Region

Gerookte forel met mierikswortelcrème 13.50
Smoked trout with horseradish cream
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme

Gekonfijte eendenbout op een salade van knolselderie en truffel 13
Preserved duck's leg on a salad of celeriac and truffle
Eingelegte Entenkeule auf einem Salat von Knollensellerie und Trüffel

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

This dish contains products from our estate or direct surroundings.

Hoofdgerechten / Main courses / Hauptgerichte

Ossenhaas met saus van bospaddenstoelen en een 'tuut' frites 27
Beef tenderloin with a sauce of forest mushrooms and a 'bag' with chips
Rinderfilet mit einer Soße von Pilzen und einer Tüte Pommes frites

Op de graat gebakken tarbot met boterjus, aardappelmousseline en seizoensgroenten 24.50
Turbot, fried on the bones with butter gravy, potato mousseline and seasonal vegetables
In der Haut gebratener Steinbutt mit Buttersoße, Kartoffelmousseline und Gemüse der Saison

Konijnenbout op Limburgse wijze (Knien in ut zoer) 17.50
Rabbit leg "Limburg" style
Kaninchenkeule nach Limburger Art

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

This dish contains products from our estate or direct surroundings.

Desserts

Ingendael-parfait en merengue 7,50
"Ingendael" parfait with merengue
"Ingendael" Parfait und Meringe

Crème karamel 7.50
Crème caramel
Crème karamel

Streekkaasje met pruimen uit eigen fruitgaard en Limburgse stroop 9.50
Regional cheese with plums from our own orchard and Limburgian syrup
Käse aus der Region mit Pflaumen aus dem eigenen Obstgarten und Limburgische Sirup

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

This dish contains products from our estate or direct surroundings.

Bistrôtmenu à € 35,-

Heldere visbouillon met ravioli van Limburgse forel en schaaldieren
Clear fish broth with ravioli of “Limburg” trout and crustaceans
Klare Fischbrühe mit Ravioli von Limburger Forelle und Schalentieren

of/or/oder

Rundertartaar met gepocheerd ei
Minced beef with a poached egg
Rindertatar mit pochiertem Ei

***

Roodbaarsfilet met groene asperges en saus antiboise
Bergylt fillet with green asparagus and sauce antiboise
Rotbarschfilet mit grünem Spargel und Antiboise-Soße

of/or/oder

Choucroute met rookworst, spek en casselerrib
Sauerkraut with smoked sausage, fried bacon and cured side of pork
Sauerkraut mit Rauchwurst, Speck und Kasseler Rippchen

***

Malva pudding
Malva pudding
Malva pudding

of/or/oder

Duo van chocolademousse
Duo of chocolate mousse
Duo von Schokoladenmousse

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

This dish contains products from our estate or direct surroundings.