



Specialiteitenmenu


Schrik gebakken tonijn | sesam | komkommer | gember

 *Grünerveltliner Bulle 2022, Weingut Hofman, Oostenrijk*


Spinaziesoep | snoekbaars | tiggertomaat

 *Chardonnay 2018, Grand Ardèche, Domaine Louis Latour*

Dorade | peultjes | thom kha kai


 *Pinot Gris 2022, Wijngoed Thorn, Maasvallei Limburg*

Eendenborstfilet | meloes ui | bimi | bataat | port jus


 *Sangiovese 2020, Morellino di Scansano, Cantina La Selva, Tosane Italië*

Of


Tournedos | seizoen groenten | truffel + € 12,00

 *Tempranillo 2020, Ribera del Duero, Rippa Dorri, Spanje*

Selectie van geaffineerde kazen | 3 stuks met bijpassend garnituur

 *Muscat de Frontignan, Château de la Peyrade*

Aardbei | mojito | meringue | mint

 *Lingot martin, vin rosé Pétillant, France*

6 gangenmenu

Het volledige specialiteitenmenu (zonder tournedos)

€ 78,50

5 gangenmenu

Tonijn | Spinaziesoep | Dorade | Eendenborstfilet | Kaas of Dessert

€ 70,00

4 gangenmenu

Tonijn | Spinaziesoep | Eendenborstfilet | Kaas of Dessert

€ 57,50

3 gangenmenu

Tonijn | Eendenborstfilet | Kaas of Dessert

€ 47,50

2 gangen quick lunch menu || kan binnen één uur ||

Tonijn of Spinaziesoep | Eendenborstfilet | koffie of thee na

€ 34,50

Menu is EXCLUSIEF aanbevolen wijnen

Bites

Bruchetta's

Bruchetta classic tomaat		tomaat ui kappertje parmezaan	3,50
Bruchetta paling		gele ui yuzu	4,50
Bruchetta gerookte zalm		kruidencrème rode ui	3,50
Bruchetta vitello		truffel kapper appel	3,50
Bruchetta geitenkaas		honing pecannoot	3,50
Bruchetta gemengd		assortiment	5 stuks 17,50

Oesters en kaviaar

Normandische oester	per stuk	citroen rode wijn azijn sjalot	3,75
Proeverij van oesters	3 stuks	komkommer mango passievrucht sjalot	18,00
Kaviaar	per 5 gram	blini's creme fraiche	25,00

**** Proeverij van 3 oesters met een glas Champagne Blanc de Blancs € 29,50 p.p. ****

Livar

Livar Plankje met vers gebakken brood		livar sjink gedroogde bernardus gerookte rib eye olijfolie fleur de sel	23,50
---------------------------------------	--	--	-------

Crispy Bites

Versgebakken brood		olijfolie fleur de sel	6,00
Gekarameliseerde geitenkaas met brood		voor 2 personen	12,50
Yakitori Japanese flavour		bosui soja sesam	3 stuks 9,50
Churro's parmezaan		aioli	10 stuks 6,00
Bitterbal met kreeft		kruidenmayonaise	2,50
Bourgondische kalfsbitterbal		mosterd	1,25
Crispy garnalen		siracha kroepoek	5 stuks 10,00

Kaas

Kaasplankje		stroop kletsenbrood	4 stuks 14,00 5 stuks 17,00
Grahams tawny Port 10 years			8,00
Grahams tawny Port 20 years			14,50
Grahams tawny Port 30 years			19,50

Lunch Specials

(Onze broodjes worden vers afgebakken)

Deense bun		pulled pork chipotle pickles	14,50
Bagel		gerookte livar rib-eye truffelmayo tomaat	14,50
Focaccia		Caesar little gem kip bacon parmezaan	14,50
Salade verse tonijn		miso meloen nori crisp rode ui	15,50 / 21,50
Salade Caesar		kip bacon gepocheerd ei parmezaan croutons	13,50 / 19,50
Salade geitenkaas		geitenkaas noten druif	12,50 / 18,50

A la carte

Livar (Limburgs Kloostervarken)

Een eerlijk Limburgs streekproduct van Limburgse bodem met de grootste zorg bereid. De unieke smaak ontstaat door het samenspel van de beste regionale granen, een kruising van bijzondere rassen en de bijzondere leefwijze van de Livarvarkens. De Livarvarkens hebben een stressvrij bestaan en draagt het 3 sterren Beter Leven keurmerk en dat proef je.

Voorgerechten

(Geserveerd met brood, olijfolie en fleur de sel)

Koud			
Livar proeverij	livar sjink gedroogde bernardus gerookte rib eye		17,50
Tomaat	mozzarella Livar hoisin		17,50
Oester proeverij 3 stuks	komkommer mango passievrucht sjalot		18,00
Coquille	tahin miso knol kaviaar		26,00
Warm			
Vichyssoise	paling brioche Livar bacon		10,00
Coquille	yuzu pastinaak waterkers		24,50
Dorade	peultjes thom kha kai		17,50
Spinaziesoep	tijgertomaat		7,50

Hoofdgerechten

Tournedos	truffeljus seizoen groenten + ganzenlever		36,50 14,50
Duo rund en krab	seizoen groenten kaffirsaus		35,50
Zuid-Amerikaanse runder rib eye	salade bearnaise frietjes		30,50
Livar	filet en koontje bataat venkel erwt rozemarijn		28,50
Kabeljauw	zoet zure ui pousse de blette mango		28,50
Snoekbaars	groene groenten knolselderij vadouvan		38,50
Eendenborstfilet	gebakken foie bataat bimi sugarsnap rode port		34,50
Risotto	spinazie parmezaan gepocheerd ei truffel		25,00

Bijgerechten

Portie gemengde salade		3,50
Portie warme groenten		3,50
Portie frietjes		4,50
Pepersaus		4,00

Nagerechten

Roodfruit	pistache vanille		9,50
Citroen	parfait hazelnoot		9,50
Dame blanche	chocolade vanille slagroom		9,50
Friandises voor bij de koffie	selectie van huisgemaakte zoete lekkernijen		5,50
Selectie van geaffineerde kazen	met bijpassend garnituur	4 stuks	14,00
		5 stuks	17,00

Heeft u allergieën of dieet wensen laat het onze medewerkers even weten