

## VOORGERECHTEN

**Ceviche van zeebaarsfilet** I gin I limoen I rode peper I mango I krokante mais I koriander I vadouvan-mayonaise I 14,75

**Gefrituurde gamba`s in kataifi** I tartaar van gamba I gebrande avocado I kerrie-mayonaise I 14,00

**V Voorjaarssalade met mousse van Blue Stilton en cacao** I asperges I walnoten I bosbessen I frisse bosbessendressing I Parmezaanse kaaskletskep I 14,00

**V Salade met geitenkaas** I walnoten I honingdressing I 14,75

**Romige aspergesoep** I asperges I beenham I gekookt ei I broodstengel met parmaham I 9,25 **Vegetarisch** mogelijk 8,75

**V Italiaanse tomatensoep** I tomaten-focaccia I 7,75

**Ramen & asperges** I krachtige gevogeltebouillon I kippendij I little gem I shiitake I roerei I bosui I glasnoedels I 13,50

**Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicumdressing I 14,00 *met eendenleverkrullen* 16,75

**Oosterse salade** I kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 14,75

**Caesar Salad** I spekjes I Parmezaanse kaas I ei I tomaat I olijven I ansjovis I croutons I 14,75

**Caesar Salad PSTL** I spekjes I Parmezaanse kaas I ei I kippendij I tomaat I olijven I ansjovis I croutons I eendenleverkrullen I 17,75

**Dumplings van eend** I hoisin I gemarineerde beukenzwammetjes I gembervlokken I rucola I Sriracha-mayonaise I 13,75

**Asperge & charcuterie plank** I Ibérico chorizo I serranoham I mortadella I asperges I Scottish egg met truffel I asperge-beenhamsalade I zoetzure asperges I krokant tunnbrood I bastoncino met olijf I 19,50

## H O O F D G E R E C H T E N

**Vis van de dag** I onze medewerkers vertellen graag wat de 2 dagverse visgerechten zijn!  
I 24,75

**V**Verse tagliatelle met gekarameliseerde asperges I gerookte amandelen I spinazie I sud `n' sol tomaatjes I ei I botersaus I 21,50

**V**Ragout van paddenstoelen I asperges I quinoa I kikkererwten I tomaat I truffeltapenade I 22,50

**Asperges met beenham** I gratin van krielaardappel I gefrituurd ei I nootmuskaatbotersaus I 24,00

**Kalfsentrecote gevuld met salie en parmaham** I Parmezaanse kaas I salie-roomsaus I 24,00

**Gebakken maiskip-suprême met rode curry** I gele jasmijnrijst I paksoi I paprika I babymais I sojaboontjes I 21,00

**Rib roast van Engels lam** I asperges I groene kruiden-mosterdsaus I 28,00

**Zuid-Amerikaanse runder-ribeye van de grill (250 gram)** 27,50

**Tournedos van de grill (MRIJ)** 36,50

I gefrituurde pimientos de Padrón I handgesneden friet I harissasaus I

## A S P E R G E M E N U

**3-gangenmenu voor 36,50**

**Ramen & asperges** I krachtige gevogeltebouillon I noedels I kip I little gem I shiitake I roerei I bosui I glasnoedels I

**Asperges met beenham** I gratin van krielaardappel I gefrituurd ei I nootmuskaatbotersaus I

**Luikse wafel met balsamico-aardbeien mascarpone** I gemarineerde aardbeien I



## K I N D E R G E R E C H T E N

te bestellen tot en met 12 jaar

**Tomatensoepje** I 3,00

**Krokante kiphapjes** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,25

**“Bourgondiër” kroket** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,25

**Mini broodje hamburger** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 12,50

**Kinderijsje** I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 3,75

## N A G E R E C H T E N

**Luikse wafel met balsamico-aardbeien mascarpone** I gemarineerde aardbeien I  
gemarmerd aardbeienijs I 9,75

**Citroen-meringuetaart** I frisse advocaat I bosvruchten-yoghurtijs I 9,75

**Snickers-tiramisu** I gesuikerde pinda`s I salted caramel-roomijs I 9,75

**Dessert van onze leerling Joep** I laat u eens verrassen! I 9,75

**Kaas van Michel van Tricht** I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 13,25

**ROBIOLA DI BUFALA** Een witschimmelkaas uit Lombardije gemaakt van gepasteuriseerde volle buffelmelk. De kaas heeft een romige structuur, een boterachtige zachte smaak en een nootachtige nasmaak.

**AAREWASSER** Een halfharde, rauwmelkse kaas van de Simmental koe die tijdens de productie wordt gewassen door het pure bronwater van de Aare rivier bij Bern, Zwitserland. De rijping van 2 à 3 maanden maakt de kaas mild en romig.

**LE CHARPEAU** Een rauwmelks geitenkaasje uit de Pyreneeën, bestrooid met gezouten houtskoolas. Mooi en smeugig gerijpt.

**HERVE VIEUX MOULIN** De enige AOP-kaas uit België die uitsluitend in de streek rond Luik geproduceerd mag worden. Deze roodflora van rauwe koemelk heeft een scherpe geur maar de smaak is mooi vol en elegant.

**CHIRIBOGA** Een blauwschimmelkaas van gethermiseerde koemelk uit het Duitse Beieren die vernoemd is naar de maker van de kaas. Door toevoeging van room aan de melk is deze kaas zeer boterachtig met een frisse en nootachtige smaak.

**Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk** € 4,95

**Banyuls Hors d`Age, Domaine Valcros - Frankrijk** € 5,35

**Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk** € 9,25

**DESSERTWIJNEN** >>

