



APPETIZERS

Glutenvrij broodje met dips Boerenboter – olie – kruidenzout		4
Brood met dips boerenboter – knoflookmayonaise - olie – kruidenzout		7
Zoute kaasstengels (4st.) vadouvan dip		5
Oesters magnolia azijn <i>Wals Brut, johanitter, Wijngoed Montferland</i>	per stuk	4
Oester deluxe zeegroente – kaviaar <i>Wals Brut, johanitter, Wijngoed Montferland</i>	per stuk	7
Gerookte paling toast – haringkuit – zure room		17
Kaviaar (30gram) blini – vodkahangop		55
Charcuterie selectie van ham- en worstsoorten		12
Crostini ricotta & tomaat – zalm – steak tartaar		14.5
Pata negra crystal bread – ui		15

5-GANGEN CULINAIR ASPERGEMENU LAAT U VERRASSEN DOOR DE CHEF!

5-gangen culinair aspergemenueu (tot 20.00 uur te bestellen)	67.5
<i>Bijpassend wijnnarrangement 4 glazen</i>	27.5

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



KOUDE VOORGERECHTEN

Asperge panna cotta van doperwt – artisjok – rookolie <i>Ook met pata negra te bestellen</i> <i>Ook met gamba te bestellen</i> <i>Forster – weissburgunder – Nahe – Duitsland</i>	15 20 20
Coquille mosterd - asperge - vadouvan <i>Scheu - grauer burgunder/pinot gris - Pfalz - Duitsland</i>	18
Visserslatijn gerookte zalm – paling - forel – tonijn – Hollandse garnalen – cocktailsaus <i>Palmento – vermentino – Sicilië – Italië</i>	18
Rundercarpaccio kruidenvinaigrette– Remeker rijp - pijnboompitten <i>Ook met eendenleverkrullen te bestellen</i> <i>Casa Giona – rosso riposato – Veneto – Italië</i>	17 22.5
Steak tartaar tartaarsaus – eidooier crème <i>Ook met eendenleverkrullen te bestellen</i> <i>Wachtstetter – muskat/trollinger – Württemberg – Duitsland</i>	17.5 23

WARME VOORGERECHTEN

Champignons in een krokant jasje –knoflookmayonaise <i>Scheu - grauer burgunder/pinot gris - Pfalz - Duitsland</i>	12.5
Huisgemaakte garnalenkroket cocktailsaus – gefrituurde peterselie per stuk <i>Cava, Clos Amador, Brut Reserva</i>	9

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Romige kreeftensoep	13
Aspergesoep Gesnipperde zalm	9.5
Pomodorisoepe gehaktballetjes – gebrande cherrytomaatjes- crème fraîche	9.5
➤ Wenst u een broodje bij het voorgerecht? Brood met dips boerenboter – knoflookmayonaise - olie – kruidenzout	7

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



HOOFDGERECHTEN

Kokoscurry zwarte rijst- gember – naanbrood <i>Wachtstetter – muskat /trollinger – Württemberg – Duitsland</i>	22
Ravioli seizoenegroenten – ricotta - beurre blanc <i>Met gamba's</i> <i>Scheu - grauer burgunder/pinot gris - Pfalz – Duitsland</i>	25 31
Zalm op de huid gebakken seizoenegroenten – Hollandaisesaus <i>Le Jade – chardonnay – Languedoc – Frankrijk</i>	27
Twee gebakken sliptongen remouladesaus <i>Le Jade – chardonnay – Languedoc – Frankrijk</i>	35
Tamme eendenborst lavasjus <i>Casa Giona – rosso riposato – Veneto – Italië</i>	34
Varkensmedaillons pepersaus <i>Acham Magin – spätburgunder/merlot – Pfalz – Duitsland</i>	27
Kalfsstaartstuk appel – jus <i>Acham Magin - spätburgunder/merlot - Pfalz – Duitsland</i>	28
Lamsfilet salsa verde <i>Caruso en Minini – nero d'avola – Sicilië – Italië</i>	35

Ontdek onze echte Gouden Karper klassiekers!

Gebakken zeetong beurre noisette <i>Le Jade – chardonnay – Languedoc – Frankrijk</i>	52.5
Tournedos Madeirajus <i>Ook klassiek te bestellen met gebakken kippenlevertjes</i> <i>Caruso en Minini – nero d'avola – Sicilië - Italië</i>	40 45
Kalfszwezerik morillesaus <i>Casa Giona – rosso riposato – Veneto – Italië</i>	42.5

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen met huisgemaakte mayonaise, frisse salade en lokaal groentegarnituur van het Passion.

➤ Frites met huisgemaakte mayonaise €5,-

Asperges, het witte goud!

Drempitse asperges op klassieke wijze Beenham – krieltjes – ei – Hollandaisesaus - boterjus <i>Forster – weissburgunder – Nahe – Duitsland</i>	27
Drempitse asperges - vegetarisch Geroosterde groente - krieltjes – ei – Hollandaisesaus <i>Palmento – vermentino – Sicilië – Italië</i>	27
Drempitse asperges vijf extra als groente	8.5

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*



DESSERTS

Kaasselectie 	16
Kweepercompote - kletzenbrood <i>Met een glaasje Late bottled vintage port</i>	21
IJscoupe 	10
Mango sorbetijs - yoghurt- en bosbessen roomijs - slagroom <i>Bodegas César Florido Moscatel Dorado- Spanje</i>	
Chocolademousse 	10
Bananenijs – karamel <i>Banyuls – grenache – Roussilon – Frankrijk</i>	
Dame blanche 	10
vanille-ijs - warme chocoladesaus – slagroom <i>met advocaat</i>	13
<i>Viu Manent - Noble Semillon Botrytis selection – Colchagua Valley – Chili</i>	
Honing tonkabonen panna cotta 	11
Ananas – rozemarijn <i>Bodegas César Florido Moscatel Dorado- Spanje</i>	

ICED COFFEE

VAN IJSBOERDERIJ DE STEENOVEN

Naturel	6
Met slagroom	6.5
Met slagroom en karamelsaus	6.75
Met slagroom en chocoladesaus	6.75
Met slagroom en Baileys	8.5
Met slagroom en advocaat	8.75

KOFFIE

GESERVEERD MET BONBONS

Koffie	4.25
Cappuccino	4.5
Espresso	4.25
Dubbele espresso	6.25
Koffie verkeerd	4.50
Latte macchiato	5.25
Verse losse thee van Fleur de Café	4.25
Verse munt of gemberthee	4.5
Irish Coffee; met whisky	8.75
French Coffee; met Grand Marnier	8.75
D.O.M Coffee; met DOM Benedictine	8.75
Spanish Coffee; met Tia Maria	8.75
Italian Coffee; met Amaretto	8.75
Krentkoffie; met Frangelico likeur	8.75

**Heeft u een dieet of allergie, dan houden wij hier rekening mee. | Informeer naar onze allergenen kaart*