

## Diner | 16.30 – 21:30

### VOORGERECHTEN | STARTERS



**Dagsoep** | *Soup of the day* € 9,50

**Huisgemaakte garnalenkroketten** *Homemade Dutch shrimp croquettes* € 19,50  
Remoulade, kruidenslaatje, krokante peterselie, brood | *Remoulade, herb salad, crunchy parsley, bread*

**Krokant buikspek** *Crunchy pork belly* € 15,50  
Lak van appelstroop, witlof, rode kool, walnoot | *Apple syrup lacquer, chicory, red cabbage, walnut*



**Melanzane alla parmigiana** € 15,50  
Aubergine, mozzarella, tomatensaus, parmezaan | *Eggplant, mozzarella, tomato sauce, parmesan cheese*

**Tonijn tartaar** *Tuna tartare* € 17,50  
Crunchy wasabi, avocado, pappadum, wasabi mayo | *Crunchy wasabi, avocado, pappadum, wasabi mayo*

### SALADES | SALADS

**Salade Caesar** Romaine, kip, croutons, ei, parmezaan, ansjovis, dressing, brood € 19,50  
*Romaine, chicken, croutons, egg, parmesan, anchovy, dressing, bread*



**Salade Geitenkaas** Crottin Chavignol (warm), honing, spinazie, croutons, appel, balsamico dressing, brood € 19,50  
*Goats cheese salad, Crottin Chavignol (warm), honey, spinach, croutons, apple, balsamic dressing, bread*

### HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

**Alex burger (Black Angus)** Brioche bun, gekaramelliseerde ui, bacon, aioli, scamorza, rucola, frietjes € 21,50  
*Brioche bun, caramelised onions, bacon, aioli, scamorza, arugula, fries*

**Sliptong à la meunière** | *Sole à la meunière* 2 stuks € 27,50  
In roomboter gebakken, beurre noisette, citroen, peterselie, kappertjes, frietjes  
*Sautéed in butter, beurre noisette, lemon, parsley, capers, fries*

**Steak frites** Dry aged runder entrecôte uit de regio, peper-roomsaus, seizoensgroenten, frietjes € 30,50  
*Dry aged entrecôte from the Limburg region, peppercorn sauce, seasonal vegetables, fries*



**Ravioli funghi** gevuld met paddenstoel, vers geraspte truffel, gekonfijte tomaatjes € 23,50  
*Ravioli stuffed with mushrooms, freshly grated truffle, tomato confit*

**Gegrilde gamba's (4stuks)** | *Grilled gamba's* € 27,50  
Pernodboter, venkelsalade, zeekraal, frietjes | *Pernod butter, fennel salad, samphire, fries*

**Confit de canard** | Gekonfijte eendenbout, linzen, jus van gevogelte, seizoensgroenten, frietjes € 25,50  
*Confit duck leg, lentils, poultry jus, seasonal vegetables, fries*

Bij elk hoofdgerecht worden bijgerechten geserveerd, maar: *Side dishes are served with each main course BUT:*

**Extra portie frietjes** | *Extra portion of fries* € 4,50

**Side salad** € 4,50

### NAGERECHTEN | DESSERTS

**Kaas** | 3 soorten, chutney, druiven, vijgenbrood | *3 kinds of cheese, chutney, grapes, fig bread* € 15,50

**Coupe Alex** Vanille ijs, gestoofde peer, amandelen, sabayon | *Vanilla ice cream, stewed pear, almonds, sabayon* € 9,50

**Tiramisu pistachio** Pistache crumble, pistache crème | *pistachio crumble, pistachio cream* € 10,50

**Alex cheesecake** Vanille crumble, blauwe bessen, honing € 10,50  
*Vanilla crumble, blueberries, honey*

**Baba au Rum** | In rum gedrenkt cakeje, amarenenkersen, amandelen, slagroom € 10,50  
*Cake soaked in rum, amarena cherries, almonds, whipped cream*

**Petit Dame Blanche** Vanille ijs, slagroom, chocoladesaus | *Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce* € 6,50