

Diner | 16.30 – 21:30

VOORGERECHTEN | STARTERS



Dagsoep | *Soup of the day* € 9,50

Huisgemaakte rendangkroketten *Homemade Rendang croquettes* € 16,50
Van hert, salade van rode kool, chutney van rode ui, brood | *Venison, red cabbage salad, red onion chutney, bread*

Rosbief van hert | *Venison roast beef* € 15,50
Lauwwarm, salade van aardappel, krokant van sjalot | *Lukewarm, potato salad, crunchy shallots*



Ragout van bospaddenstoelen | *Forest mushroom ragout* € 14,50
Bladerdeeg, schuim van bospaddenstoelen, kruidenolie | *Puff pastry, forest mushroom foam, herb oil*

Gebrande zalm | *Charred salmon* € 16,50
Crème van mierikswortel, dille olie, sesamzaad | *Horseradish cream, dill oil, sesame seeds*

Gebakken coquilles | *Sauteed coquilles* € 17,50
Crème van zoete aardappel, gremolata, beurre noisette | *sweet potato cream, gremolata, beurre noisette*

SALADES | SALADS

Salade Eendenborst lauwwarm, geroosterde pompoen, vijgensalsa, granaatappeldressing, brood € 18,50
Duck breast salad, lukewarm, roasted pumpkin, fig salsa, pomegranate dressing, bread



Salade Geitenkaas Crottin Chavignol (warm), honing, spinazie, croutons, appel, balsamico dressing, brood € 18,50
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, frites € 21,50
Brioche bun, caramelised onions, bacon, aioli, scamorza, arugula, fries

Rogvleugel à la meunière | *Skate wing à la meunière* € 25,50
In roomboter gebakken, beurre noisette, pompoenpitjes, geroosterde pompoen, frites
Sautéed in butter, beurre noisette, pumpkin seeds, roasted pumpkin, fries

Steak frites Dry aged steak uit de regio, crème van knolselderij, beukenzwammetjes, sauce Diane, frites € 30,50
Dry aged steak from the Limburg region, celeriac cream, beech mushrooms, sauce Diane, fries



Gekarameliseerde witlof truffel, beukenzwammetjes, walnoot, saus van Vacherin Mont d'Or € 19,50
Caramelised chicory, truffle, beech mushrooms, walnuts, Vacherin Mont d'Or

Zeebaarsfilet Zwarte knoflook beurre blanc, geroosterde spitskool, bospaddenstoelen, frites € 24,50
Sea bass fillet, black garlic beurre blanc, roasted cabbage, forest mushrooms, fries

Haas van wild zwijn zachtgegaard, gekonfijte appel, rode biet, jus de veau, frites € 22,50
Soft cured fillet of wild boar, apple confit, red beet, jus de veau, fries

Onze verse frietjes krijgen wij van aardappelboer Budé-Jongen uit Berg en Terblijt

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 Prosecco sorbet, sinaasappel, amandelen | *Prosecco sorbet, orange, almonds* € 9,50

Tiramisu Marsala, koffie, lange vingers, mascarpone | *Marsala, coffee, ladyfingers, mascarpone* € 9,50

Moelleux au chocolat Chocoladetaartje, vanille ijs, tuille | *Chocolate tarte, vanilla ice cream, tuille* € 9,50

Cake van appel Vanille ijs, saus van karamel, walnoot | *Apple cake, vanilla ice cream, caramel sauce, walnut* € 9,50