

Puur Hemels

MET TONGSTRELENDE DELICATEN

DEZE HEMELSE GERECHTEN KOMEN RECHT UIT ONS HART

VOORGERECHTEN

DAISY'S CHOICE

€ 12,50

OOSTERS GEMARINEERDE TARTAR VAN TONIJN MET GEBAKKEN COQUILLES EN SOYA-SESAMDRESSING...
VIS IK HEB JE....

LAMSCARRÉ

€ 14,75

TWEE GETRANCHEERDE STUKJES GESAUTEERDE LAMSCARRÉ IN EEN JASJE VAN JAPANSE PANCO (BROODKRUIM) MET EEN VERSE AARDAPPELMOUSSELINE VERGEZELD MET EEN JUS VAN ITALIAANSE KRUIDEN.

SOEP VAN DE DAG

DAGPRIJS

DAGELIJKS MAKEN ONZE KEUKENMEESTERS VOOR U EEN HEERLIJKE SOEP.
VRAAG HET AAN DE BEDIENINGSBRIGADE.....

HOOFDGERECHTEN

HEMELSE VANGST

DAGPRIJS

DEZE VIS IS VANDAAG SPECIAAL VOOR U GEVANGEN EN IS DUS DAGVERS
.....GOOI DE HENGEL MAAR UIT

VERS VAN HET MES

DAGPRIJS

ONZE VLEESSPECIALITEIT VAN DE DAG WORDT DOOR ONZE CHEF SPECIAAL
VOOR U GESELECTEERD EN SAMENGESTELD
LAAT DAT MAAR AAN DE CHEF OVER.....

Hemelse Koude Voorgerechten

CARPACCIO VAN LENDENBIEFSTUK

€ 13,95

'S WERELDS LEKKERSTE, BESTROOID MET UITGEBAKKEN SPEKJES, PIJNBOOMPITTEN, OUDE BOERENKAAS, BESPRENKELD MET ACETO BALSAMICO, 'S WERELDS LEKKERSTE (ZEGT MEN), ZEKER WETEN !

ATTENZIONE, MI SCUSI, CARPACCIO ITALIANO

€ 14,95

SPÉCIAAL VOOR DE LIEFHEBBERS DÉ ITALIAANSE CARPACCIO MET PESTO, PARMEZAANSE KRULLEN, RUCOLA EN EEN ZEER VERFIJNDE OLIJFOLIE UIT DIT MOOIE, ZONNIGE LAND. CAPISCE ? MANGIARE !

CAESAR SALADE

€ 9,50

OVERHEERLIJKE VERSE SALADE VERGEZELD MET BLADSLASOORTEN ALS BIONDO, LOLLO ROSSO, EN EIKENBLAD, CROUTONS, ANSJOVIS, EN EEN SMAKELIJKE DRESSING. AAN TAFEL KRIJGT U PARMAZAANSE KRULLEN GESERVEERD. DEZE KLASSIEKE SALADE KAN WORDEN UITGEBREID MET: GESAUTEERDE GAMBA'S + € 4,00 / COQUILLES + € 4,00 / HOENDERFILET + € 2,00

JAPANESE PROEVERIJ

€ 13,75

VERSCHILLENDE JAPANESE LEKKERNIEN MET O.A. VERSE SUSHI, SASHIMI EN DIM SUM... DEZE WORDEN VERGEZELD MET EEN HUISGEMAAKTE SAUS VAN GEFERMENTEERDE SOJABONEN EN WASABI MAYONAISE.....NU ALLEEN DE STOKJES NOG.....

U KUNT EVENTUEEL OOK ALLEEN SUSHI & SASHIMI BESTELLEN

€ 13,75

HEMELS DUO

€ 13,90

DIT DUO VAN HOLLANDSE GARNALEN EN GEROOKTE ZALMFILET IS NIET ZOMAAR EEN DUO! DE AMBACHTELIJK GEROOKTE ZALM IS ZO ZACHT VAN KWALITEIT DAT DEZE WEGSMELT OP DE TONG EN DAT TEZAMEN MET EEN MOSTERD-DILLEDRESSING! NAAR KEUZE AAN TAFEL BENEVELD MET SCHOTSE LAPHROAIG WHISKY... DE HEMEL GEEFT, DIE VANGT DIE LEEFT.....

GEGRILDE GEITENKAAS

€ 9,90

SALADE VAN GEGRILDE GEITENKAAS MET APPEL EN TIJM. DE GEITENKAAS HEEFT EEN JASJE VAN JAPANESE PANCO (BROODKRUIM) EN WORDT IN DE OVEN BEREID MET VERSE KRUIDEN. DE SALADE WORDT VOORZIEN VAN EEN DRESSING VAN HONING EN APPELSTROOP. JE LIKT JE VINGERS ERBIJ AF.....

ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN, (EXTRA GROOT)

EXTRA

€ 8,90

VERSE TONIJN

€ 14,90

OVERHEERLIJKE SALADE VAN BOTERZACHTE VERSE TONIJN, BLEEKSELDERIJ, HARICOTS VERTS, ZEEWIER, ZOETZURE KOMKOMMER, TOMAAT, UITJES, SESAMZAADJES EN SOJADRESSING.

ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN, (EXTRA GROOT)

EXTRA

€ 9,90

Hemelse Soepen

ITALIAANSE TOMATENSOEP

€ 5,90

ZACHTE TOMATENSOEP VAN POMODORITOMATJES, EEN IETSIEPIETSIE PESTO EN VERSE SEIZOENSGROENTEN. DE PARMAZAANSE KRULLEN WORDEN AAN TAFEL GESERVEERD. LINKE SOEP ? MANGIARE !

BOUILLABASSE À LA MARSEILLAISE

€ 9,90

KRACHTIG GEURENDE MEDITERRANE VERSE VISSOEP GOED GEVULD MET VERSCHILLENDE VISSOORTEN EN SCHAALDIEREN VAN HET SEIZOEN. HEERLIJK OP SMAAK GEBRACHT MET SAFFRAAN EN GESERVEERD MET ROUILLE. VANZELFSPREKEND WORDT DIT EXCLUSIEVE SOEPJE A LA MINUTE BEREID.

'T MAG VLOEIEN, 'T MAG EBBEN ' DIE NIET WAAGT ZAL 'T NIET HEBBEN

ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN, (EXTRA GROOT)

EXTRA

€ 7,60

STILLEVEN VAN DRIE HEMELSE SOEPJES

€ 9,60

U WORDT ER ECHT STIL VAN: DRIE GEWELDIG KLEINE KOPJES SOEP. ALS U ECHT NIET KUNT KIEZEN, ÉÉN GEVULD MET SOEP VAN FLUWEEL, DE ANDER MET BOUILLABASSE EN DE DERDE KOMT RECHT UIT HET HART! DAAR WORD JE ECHT 'STIL' VAN!

Hemelse Warme Voorgerechten

SCAMPI HONG KONG STYLE

€ 15,25

GROTE GEPELDE BLACK-TIGER GARNALEN SPARTELEND IN EEN PIKANTE SAUS VAN O.A. RODE CURRY, MANGO-CHUTNEY, GEHAKTE VERSE KNOFLOOK, JULIENNE VAN PREI, UI EN WORTEL GESERVEERD MET GEPARFUMEERDE RIJST.

ECHT GEEN VISSERSLATIJN, GEWOON EEN HEERLIJKE OPKIKKER.

ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN (EXTRA GROOT)

EXTRA

€ 9,00

HEKSENPOTJE

€ 9,90

ZINNENPRIKKELEND VEGETARISCH PADDENSTOELENGERECHT VAN VERSCHILLENDE SOORTEN PADDENSTOELEN BEREID IN EEN HEKSACHTIGE, VERSE ROMIGE KRUIDENSAUS IN GEZELSCAP VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN. AAN TAFEL VOORZIEN VAN MAGISCHE, GESCHAAFDE PARMEZAANSE KAASKRULLEN.....HEEL EIGENWIJS EN BETOVEREND

COQUILLES ST.JACQUES

€ 13,50

IN EEN DELICATE OLIJFOLIE (VALDERRAMA HOJIBLANCA) GEBAKKEN COQUILLES VERGEZELD MET ROMATOMAATJES GEMARINEERD IN VANILLE-OLIE EN VERGEZELD MET KROKANT GEDROOGDE SERRANOHAM EN WORTELCHUTNEY! IK ZOU ZEGGEN BESTEL MAAR!

AZIATISCHE OSSENHAASPUNTJES

€ 10,50

IN KNOFLOOKOLIE GEWOKTE OSSENHAASPUNTJES MET EEN TERRIYAKISAU, VERGEZELD MET NOEDELS TEZAMEN MET JONGE PREI EN EEN FIJNE JULIENNE VAN WORTEL EN TAUGÉ. MET DIT GERECHT BEN JE ZEKER NIET HET HAASJE..PUNTJE..PUNTJE...PUNTJE...

ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN (EXTRA GROOT)

EXTRA

€ 12,40

TAJINE VAN VIS

€ 11,75

DE TAJINE IS EEN OUDE KOOKPAN UIT NOORD-AFRIKA GEMAAKT VAN KLEI. KLEI HOUDT DE WARMTE GOED VAST WAARDOOR HET GERECHT GELIJKMATIG VERWARMD WORDT EN AL SUDDEREND LANGZAAM GAART. DE INGREDIËNTEN VAN DIT GERECHT ZIJN VERSCHILLENDE VISSOORTEN, VERSE SEIZOENSGROENTEN MET RAS EL HANOUT KRUIDEN EN COUSCOUS. MET DEZE "TAJEN" WORDT JE GRAAG GEZIEN.....

Hemelse Vegetarische Hoofdgerechten

TAGLIATELLE MET BOSPADDENSTOELEN

€ 19,90

VERSE TAGLIATELLE BEREID IN EEN ROMIGE SAUS VAN KNOFLOOK EN BIESLOOK MET DAARIN SHI-TAKE, KASTANJE CHAMPIGNONS EN WITTE GROTCHAMPIGNONS. BESPRENKELD MET TRUFFELOLIE. PARMEZAANSE KAASKRULLEN WORDEN NAAR WENS AAN TAFEL GESCHAAFD...

LASAGNE DI VERDURA E GORGONZOLA

€ 14,90

VEGETARISCHE LASAGNE, VERSE GROENTEN, KRUIDEN EN EEN VERRUKKELIJKE GORGONZOLASAU, OM EN OM IN LAGEN GEDRESSEERD EN GEGRATINEERD MET GERASPT FORMAGGIO. DELIZIOZO !!

VERS GROENTENPAKKETJE IN KARTA-FATA

€ 17,90

EEN GEGAARD PAKKETJE UIT DE HEMEL MET MOOIE AARDSE GROENTEN EN PADDENSTOELEN, IN DOORZICHTIGE FOLIE DIE TOT 200° VERHIT KAN WORDEN. DE SAUS IS VAN BASILICUM MET GEDROOGDE TOMATEN EN VERSE OREGANO VERGEZELD MET EEN VERSE PASTA. AAN TAFEL NAAR WENS VOORZIEN MET GESCHAAFDE PARMEZAANSE KAASKRULLEN

Het beste uit de Aardse Ze

VOOR DE KLEINERE ETER ZIJN ER VAN EEN AANTAL GERECHTEN HALVE PORTIES BESCHIKBAAR

THAISE BLACK-TIGERS

€ 22,90

GEPELDE, IN VERSE SJALOTJES GEWOKTE GARNALEN. VERFIJND MET EEN HEMELSE DELICATE SAUS VAN KETJAP, CHILISAUS, KNOFLOOK, BOTER, GEMBER EN NORI GEPARFUMEERD MET SOYA. DEZE WIL JE TOCH OOK AAN DE HAAK SLAAN.....

IETS KLEINERE ETER ? :

1/2 PORTIE

€ 17,90

SCHELVISFILET

€ 21,90

MOOIE VERS GEGRILDE SCHELVISFILET MET EEN CRÈME VAN AUBERGINE, OP EEN BEDJE VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN BEGELEID MET EEN GROVE DIJON-MOSTERDSAUSHEEL GEDURFD!

IETS KLEINERE ETER ? :

1/2 PORTIE,

€ 16,90

WILDE KABELJAUWFILET

€ 22,80

OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUWFILET MET EEN HEERLIJKE VERSE RISOTTO EN SEIZOENSGROENTEN MET EEN JUS VAN RODE BIET.....
HIER WORD JE HELEMAAL WILD VAN!

LADY SOLE A LA MEUNIÈRE

€ 33,50

MET DEZE IN ROOMBOTER GEBAKKEN NOORSE ZEETONG, VOELT U ZICH ECHT "THE LADY OF THE HOUSE"! UITERAARD WORDEN ER OOK VERSE SEIZOENSGROENTEN BIJ GESERVEERD!

ZEEBAARSFILET

€ 25,75

OP DE HUID GEGRILDE ZEEBAARSFILET MET EEN OVERHEERLIJKE KREEFTENSAUS EN EEN WORTELCHUTNEY BEREGEND MET KROKANTE SERRANOHAM.
ALSOF ER EEN ENGELTJE OVER JE.....

ZALMFILET OP JAPANSE WIJZE

€ 19,80

MOOIE VERSE JAPANS BEREIDE ZALM DIE IN EEN KNOEIBOEL VAN TERRIYAKI, BOSUITJES EN SESAMZAADJES IN DE OVEN WORDT GEGAARD VERGEZELD MET VERSE NOEDELS. GEWOON HET NEUSJE VAN DE ZALM.....

IETS KLEINERE ETER ? :

1/2 PORTIE

€ 14,90

Het beste van de Aardse Di

VOOR DE KLEINERE ETER ZIJN ER VAN EEN AANTAL GERECHTEN HALVE PORTIES BESCHIKBAAR

KALFSOESTER

€ 23,50

OP DE PLAAT GEBAKKEN KALFSOESTER, GECOMBINEERD MET EEN GORGONZOLASAU OF ITALIAANSE KRUIDENSAUS.....

ALS HET KALF VERDRONKEN IS DEMPT MEN DE (KORTE) PUT.....

IETS KLEINERE ETER ? :

1/2 PORTIE

€ 16,90

MIXED GRILL

€ 25,50

SAMENWONEND, HOKKEND KAN JE WEL ZEGGEN, VIER BOTERMALSE MEDAILLONS : BIEFSTUK VAN DE HAAS, LAMSRACK, KALFSLENDE EN ENTRECOTE. NAAR KEUZE DIVERSE SAUZEN

VARKENSHAAS

€ 19,80

EEN HEERLIJK GEGRILDE VARKENSHAAS NU VERGEZELD MET EEN GORGONZOLASAU OF PEPPERROOMSAU, HMMM.

HIER ETEN ALS EEN VARKEN? NIET DUS, SLAAT ALS EEN TANG OP EEN.....JUIST JA!

TOURNEDOS

€ 29,80

OSSENHAAS VAN DE GRILLPLAAT. EEN TYPISCH GERECHT UIT DE KLASSIEKE KEUKEN.

DE TOURNEDOS WORDT VERGEZELD MET EEN SAUS NAAR KEUZE.

GEWOON DE KOE BIJ DE HORENS PAKKEN!!!!

WILT U HEMEL & AARDE? DE ORIGINELE TOURNEDOS MET 3 GAMBA'S MET EEN HEERLIJKE KREEFTENSAUS.... DIT NOEMEN ZE NOU HOKKEN....

EXTRA

€ 4,00

LAMSRACK

€ 27,50

PRACHTIG MOOI LAMSRIJBSTUKJE, ROSÉ GEBRADEN, VOOR U GETRANCHEERD, IN GEZELSCAP VAN VERSE GROENTEN MET EEN MOOIE JUS VAN ITALIAANSE KRUIDEN..... ZO MAK ALS EEN LAMMETJE

IETS KLEINERE ETER ? :

1/2 PORTIE

€ 19,90

PICANHA

€ 19,90

IN ARGENTINIË HET MEEST POPULAIRE STUKJE AGNUS-BEEF, MET ZEEZOUT INGEWREVEN, GEGRILD, IN TRANCHES GESERVEERD, MET EEN SAUS NAAR KEUZE.

HONGER IS DE BESTE KOK (JAPANS SPREEKWOORD)

IETS KLEINERE ETER ? :

1/2 PORTIE

€ 15,10

MAGRET DE CANARD

€ 21,90

MET HONING EN TIJM GEKARAMELLISEERDE EEND GESERVEERD MET EEN JUS VAN CRÈME DE CASSISDIT IS ZEKER GEEN VREEMDE EEND IN DE BIJT

Menu 7e Hemel

€ 34,50

CARPACCIO VAN LENDENBIEFSTUK

'S WERELDS LEKKERSTE, BESTROOID MET UITGEBAKKEN SPEKJES, PIJNBOOMPITTEN, OUDE BOERENKAAS, BESPRENKELD MET ACETO BALSAMICO, 'S WERELDS LEKKERSTE (ZEGT MEN), ZEKER WETEN!

OF

GEGRILDE GEITENKAAS

SALADE VAN GEGRILDE GEITENKAAS MET APPEL EN TIJM. DE GEITENKAAS HEEFT EEN JASJE VAN JAPANESE PANCO (BROODKRUIM) EN WORDT IN DE OVEN BEREID MET VERSE KRUIDEN, VERGEZELD MET DIVERSE SLASOORTEN, GEKARAMELLISEERD MET HONING EN EEN DRESSING VAN APPELSTROOP. JE LIKT JE VINGERS ERBIJ AF.....

OF

ITALIAANSE TOMATENSOEP

ZACHTE TOMATENSOEP VAN POMODORITOMAAJTJES, EEN IETSIEPIETSIE PESTO EN VERSE SEIZOENSGROENTEN. DE PARMAZAANSE KRULLEN WORDEN AAN TAFEL GESERVEERD. LINKE SOEP ? MANGIARE !

ZALMFILET OP JAPANESE WIJZE

MOOIE VERSE JAPANS BEREIDE ZALM DIE IN EEN KNOEIBOEL VAN TERRIYAKI, BOSUITJES EN SESAMZAADJES IN DE OVEN WORDT GEGAARD VERGEZELD MET VERSE NOEDELS. GEWOON HET NEUSJE VAN DE ZALM.....

OF

VARKENSHAAS

EEN HEERLIJK GEGRILDE VARKENSHAAS NU VERGEZELD MET EEN GORGONZOLASAUUS OF PEPPERROOMSAUS, HMMM. HIER ETEN ALS EEN VARKEN? NIET DUS, SLAAT ALS EEN TANG OP EEN.....JUIST JA!

OF

PICANHA

IN ARGENTINIË HET MEEST POPULAIRE STUKJE AGNUS-BEEF, MET ZEEZOUT INGEWREVEN, GEGRILD, IN TRANCHES GESERVEERD, MET EEN SAUS NAAR KEUZE. HONGER IS DE BESTE KOK (JAPANS SPREEKWOORD)

KOFFIE ZEVEDEN HEMEL

KOPJE KOFFIE, APART GESERVEERD KLEINTJE KOFFIELIKEUR MET DOT SLAGROOM EN ' TRANEN VAN CHOCOLADE '

OF

GEMARINEERDE ANANAS

GEGRILDE VERSE ANANAS GEMARINEERD MET SUIKERWATER, ANIJSSTER, CITROENSEREH EN GEAROMATISEERD MET EEN VANILLESTOKJE VERGEZELD MET EEN LIMOENCRÈME EN EEN BOLLETJE CITROENIJS

Menu Jeroen Bosch

€ 38,50

ATTENZIONE, MI SCUSI, CARPACCIO ITALIANO

SPÉCIAAL VOOR DE LIEFHEBBERS DÉ ITALIAANSE CARPACCIO MET PESTO, PARMEZAANSE KRULLEN, RUCOLA EN EEN ZEER VERFIJNDE OLIJFOLIE UIT DIT MOOIE, ZONNIGE LAND. CAPISCE ? MANGIARE !

OF

HEMELS DUO

DIT DUO VAN HOLLANDSE GARNALEN EN GEROOKTE ZALMFILET IS NIET ZOMAAR EEN DUO! DE AMBACHTELIJK GEROOKTE ZALM IS ZO ZACHT VAN KWALITEIT DAT DEZE WEGSMELT OP DE TONG EN DAT TEZAMEN MET EEN MOSTERD-DILLEDRESSING! NAAR KEUZE AAN TAFEL BENEVELD MET SCHOTSE LAPHROAIG WHISKY... DE HEMEL GEEFT, DIE VANGT DIE LEEFT.....

OF

BOUILLABAISSE A LA MARSEILLAISE

KRACHTIG GEURENDE MEDITERRANE VERSE VISSOEP GOED GEVULD MET VERSCHILLENDE VISSOORTEN EN SCHAALDIEREN VAN HET SEIZOEN. HEERLIJK OP SMAAK GEBRACHT MET SAFFRAAN EN GESERVEERD MET ROUILLE. VANZELFSPREKEND WORDT DIT EXCLUSIEVE SOEPJE A LA MINUTE BEREID 'T MAG VLOEIEN, 'T MAG EBBEN' DIE NIET WAAGT ZAL 'T NIET HEBBEN

WILDE KABELJAUWFILET

OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUWFILET MET EEN HEERLIJKE VERSE RISOTTO EN SEIZOENSGROENTEN MET EEN JUS VAN RODE BIET..... HIER WORDT JE HELEMAAL WILD VAN!

OF

THAISE BLACK-TIGERS

GEPELDE, IN VERSE SJALOTJES GEWOKTE GARNALEN. VERFIJND MET EEN HEMELSE DELICATE SAUS VAN KETJAP, CHILISAUS, KNOFLOOK, BOTER, GEMBER EN NORI GEPARFUMEERD MET SOYA. DEZE WIL JE TOCH OOK AAN DE HAAK SLAAN.....

OF

KALFISOESTER

OP DE PLAAT GEBAKKEN KALFISOESTER, GECOMBINEERD MET EEN GORGONZOLASAUZ OF ITALIAANSE KRUIDENSAUS..... ALS HET KALF VERDRONKEN IS DEMPT MEN DE (KORTE) PUT.....

OF

MAGRET DE CANARD

MET HONING EN TIJM GEKARAMELLISEERDE EEND GESERVEERD MET EEN JUS VAN CRÈME DE CASSISDIT IS ZEKER GEEN VREEMDE EEND IN DE BIJT!

MANGOTAART

HUISGEMAAKTE, LUCHTIGE MANGOTAART MET YOGHURTIJS EN FRAMBOZENS AUZ.

OF

HEMELSE MODDER

KEUZE VAN WITTE EN PURE HUISGEMAAKTE CHOCOLADEMOUSSE, VANILLES AUZ EN SLAGROOM

Menu Taste of Art

€ 55,00

INCLUSIEF BORD

TASTE OF ART IS EEN UNIEK CULINAIR CULTUREEL EVENEMENT WAARBIJ VOORNAMELIJK LOKALE TOPKUNSTENAARS VERBONDEN ZIJN AAN TOPRESTAURANTS. ELKE KUNSTENAAR HEEFT EEN EXCLUSIEVE SCHILDERING ONTWORPEN VOOR EEN ONDERBORD. TIJDENS DIT 12 MAANDEN DURENDE EVENEMENT WORDEN IN DEELNEMENDE RESTAURANTS SPECIALE TASTE OF ART-MENU'S AANGEBODEN WAARBIJ DE GAST NA AFLOOP VAN LUNCH OF DINER HET ONDERBORD CADEAU KRIJGT.

TASTE OF ART IS EEN GROOT SUCCES IN DIVERSE REGIO'S IN NEDERLAND. U KUNT VAN ZUID-LIMBURG TOT AAN AMELAND TERECHT BIJ TASTE OF ART RESTAURANTS OM UW COLLECTIE KUNSTBORDEN COMPLEET TE MAKEN.



CAESAR SALADE

OVERHEERLIJKE VERSE SALADE VERGEZELD MET BLADSLASOORTEN ALS BIONDO, LOLLO ROSSO, EN EIKENBLAD, CROUTONS, ANSJOVIS, EN EEN SMAKELIJKE DRESSING. AAN TAFEL KRIJGT U PARMAZAANSE KRULLEN GESERVEERD.

OF

HEKSENPOETJE

ZINNENPRIKKELEND VEGETARISCH PADDENSTOELINGERECHT VAN VERSCHILLENDE SOORTEN PADDENSTOELEN BEREID IN EEN HEKSACHTIGE, VERSE ROMIGE KRUIDENSAUS IN GEZELNSCHAP VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN. AAN TAFEL VOORZIEN VAN MAGISCHE, GESCHAAFDE PARMEZAANSE KAASKRULLEN. HEEL EIGENWIJS EN BETOVEREND !

SCHELVISFILET

MOOIE VERS GEGRILDE SCHELVISFILET MET EEN CRÈME VAN AUBERGINE, OP EEN BEDJE VAN VERSE SEIZOENSGROENTEN BEGELEID MET EEN GROVE DIJON-MOSTERDSAUS HEEL GEDURFD!

OF

LAMSRACK

PRACHTIG MOOI LAMSRIJBSTUKJE, ROSÉ GEBRADEN, VOOR U GETRANCHEERD, IN GEZELNSCHAP VAN VERSE GROENTEN MET EEN MOOIE JUS VAN ITALIAANSE KRUIDEN..... ZO MAK ALS EEN LAMMETJE

TRIO VAN CRÈME BRÛLÉE

AU BAIN-MARIE BEREID NAGERECHT VAN O.A. EIERDOOIERS, ROOM EN BRUINE RIETSUIKER VAN 3 VERSCHILLENDE SMAKEN. VRAAG UW GASTVROUW OF GASTHEER NAAR HET TRIO VAN DE DAG

OF

CHOCOLADE MUFFIN

HUISGEMAAKTE CHOCOLADE MUFFIN MET VANILLE-IJS, VANILLESAAUS EN SLAGROOM

Hemelse Nagerechten

MANGO TAART € 7,90

HUISGEMAAKTE, LUCHTIGE MANGOTAART MET YOGHURTIJS EN FRAMBOZENS AUS.

TRIO VAN CRÈME BRÛLÉE € 8,75

AU BAIN-MARIE BEREID NAGERECHT VAN O.A. EIERDOOIERS, ROOM EN BRUINE RIETSUIKER VAN 3 VERSCHILLENDE SMAKEN.

VRAAG UW GASTVROUW OF GASTHEER NAAR HET TRIO VAN DE DAG

HEMELSE MODDER € 7,90

KEUZE VAN WITTE EN PURE HUISGEMAAKTE CHOCOLADEMOUSSE, VANILLES AUS EN SLAGROOM

GESERVEERD MET EEN GLAS GEKOELDE (TOP) RODE DESSERTWIJN € 15,90

GEMARINEERDE ANANAS € 9,80

GEGRILDE VERSE ANANAS GEMARINEERD MET SUIKERWATER, ANIJSSTER, CITROENSEREH EN GEAROMATISEERD MET EEN VANILLESTOKJE VERGEZELD MET EEN LIMOENCREME EN EEN BOLLETJE CITROENIJS

CHOCOLADE MUFFIN € 9,90

HUISGEMAAKTE CHOCOLADE MUFFIN MET VANILLE-IJS, VANILLES AUS EN SLAGROOM

GESERVEERD MET EEN GLAS GEKOELDE (TOP) RODE DESSERTWIJN € 17,90

DAME BLANCHE € 7,80

DÉ ECHTE KLASSIEKER: VANILLE ROOMIJS MET WARME CHOCOLADESAUS EN SLAGROOM

WEEKDESSERT **DAGPRIJS**

WISSELEND WEEKDESSERT, AFGESTEMD OP DE SEIZOENEN EN OP DE CREATIEVE INSPIRATIES VAN ONZE KEUKEN MEESTERS. VRAAGT U ONZE GASTVROUWEN OF GASTHEREN WAT ER DEZE WEEK GEBODEN WORDT

KOFFIE ZEVENDE HEMEL € 4,60

KOPJE KOFFIE, APART GESERVEERD KLEINTJE KOFFIELIKEUR MET DOT SLAGROOM EN 'N TRANEN VAN CHOCOLADE

DESSERTWIJN WIT
HUXELREBE BEERENAUSLESE 2002. € 6,00

DUITSLAND - FRAMERSHEIMER ZECHBURG. RHEINHESSEN
GLAS

DESSERTWIJN ROOD
MONASTRELL DULCE 2005/2006 € 8,50

SPANJE - YECLA D.O. SPANJE ('N JUWEELTJE)
INTERNATIONAAL AL MEERDERE JAREN 1E PRIJS BESTE RODE DESSERTWIJN
GLAS